З. Е. ПЛОТНИКОВА

300 БЛЮД ИЗ ЯИЦ

З. Е. ПЛОТНИКОВА

300 БЛЮД ИЗ ЯИЦ

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Москва · Колос

ББК 36.996
П 39
УДК 641.55.021(083)

Редактор *О. Л. Лисицына*

Плотникова З. Е.

П 39 300 блюд из яиц (кулинарные рецепты). – М.: Колос, 1993. – 80 с.: ил.
ISBN 5–10–002875–0

В книге собраны рецепты холодных и горячих блюд, основным компонентом которых является яйцо. Как правило, они не сложны в приготовлении, но способны поразить воображение домашней хозяйки неожиданностью пищевых комбинаций. Широко представлены как отечественная, так и зарубежная "янчная" кухни. Приводятся старинные рецепты.

Для массового читателя.

П $\frac{3403040000–045}{035(01)–93}$ КБ–36–9–92 ББК 36.996

ISBN 5–10–002875–0

© З. Е. Плотникова, 1993

ВСТУПЛЕНИЕ

В древнем Риме был обычай: каждую еду – завтрак, обед и ужин – начинать с яиц, или, как это звучит по-латыни, "ав ovo". Со временем выражение "ав ovo" утратило свое первоначальное значение, и смысл, который мы вкладываем в него теперь, – "начинать с начала", "от яйца".

У славян с яйцом связано много обычаев и традиций. Например, красить яйца перед Пасхой. Вареными яйцами кормили пахаря – считалось, что урожай от этого будет лучше. Вареные яйца и лепешку с запеченными в ней яйцами давали подпаску в день первого выгона. В некоторых местах было принято бросать яйца через стадо. Яичницу готовили по поводу окончания каких-либо работ, а вареными яйцами украшали кашу, которую несли матери новорожденного. Невеста готовила яичницу своему жениху, ее подавали в семейные праздники и по воскресным дням.

Яйцо воспринималось как символ гармоничности, завершенности, а значит, довольства, полного благополучия. "Круглая, как яичко", – отзывались о молодой, здоровой девушке. "Пусть ваша жизнь будет гладкой, как яичко", – желали на свадьбе молодым.

Есть много сказаний о яйце. Вот одно из них.

В некотором царстве умер придворный повар. Всем желающим занять его место было предложено приготовить блюдо, состоящее из 1 килограмма любого продукта, 1 литра воды и 1 килограмма соли. Разумеется, оно не должно было быть пересолено. Большинство претендентов отказалось от участия в таком трудном конкурсе. Однако нашелся самый сообразительный повар, который в литр воды добавил соль и сварил килограмм... яиц в скорлупе.

Как кулинарный продукт яйцо популярно во многих странах. Яйца – богатый источник энергии. Невелико яичко, а содержит все необходимые нашему организму вещества: белки, жиры, витамины, минеральные соли, кальций, фосфор, серу, калий, натрий, железо.

Желток – самая ценная часть яйца, он полностью усваивается организмом. В яичном желтке много лецитина (больше, чем в икре, молоке и масле), нужного для функционирования нервной системы, холестерина, входящего в состав нашей крови.

Высокая биологическая ценность белков объясняется

тем, что в яйце в необходимых соотношениях содержатся все жизненно важные составные белка, в том числе незаменимые аминокислоты.

Существовали довольно интересные способы приготовления яиц. Древние египтяне, например, просто закладывали яйцо в пращу и начинали ее вращать. Яйцо согревалось и сваривалось всмятку.

В Париже был сконструирован автомат "Фаворит", который через определенное время извлекал из кипящей воды корзиночку со сваренными яйцами.

В Китае консервированные особым способом утиные яйца – "сунхуадань" – считаются деликатесом.

Яичные блюда очень разнообразны: яйцо, приготовленное без добавочных компонентов; яичницы с добавками; омлеты, куда входят, кроме яиц, вода, молоко, мука, а также всевозможные наполнители – мясные, овощные, пряные; яйца фаршированные, яйца заливные, яичные суфле, яичные напитки, кондитерские изделия и т. д. Приготовить некоторые из них мы и предлагаем нашим читателям.

ПАСТЫ И МАСЛО ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

ЯИЧНАЯ ПАСТА С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

Яйца, сваренные вкрутую, мелко порезать и смешать с нашинкованным зеленым сладким перцем. Заправить эту смесь майонезом. Соль, перец и сухую горчицу можно добавить по вкусу.

ПАСТА ИЗ ЖЕЛТКОВ

• *2–5 сваренных вкрутую яиц (желтки), 100 г сливочного масла, 2 ч. ложки горчицы, 1–2 ст. ложки зеленого лука, соль*

Желтки растереть с солью и горчицей, добавить масло, лук, соль и вновь растереть до однородной массы. Массу охладить и с помощью чайной ложки, смоченной в горячей воде, уложить тонкими спиралями на тарелку или намазать на бутерброды.

ЯИЧНАЯ ПАСТА СО СМЕТАНОЙ

• *4 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль*

Яйца измельчить вилкой, добавить нарезанную зелень, горчицу, смешать со сметаной, солью, перцем по вкусу, растереть до образования однородной массы.

ЯИЧНАЯ ПАСТА С ЗЕЛЕНЬЮ

• *1 огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка зеленого лука, майонез, соль, перец*

Рубленые яйца смешать с огурцом, майонезом и луком.

ЯИЧНАЯ ПАСТА С ПОМИДОРАМИ

• *4 сваренных вкрутую яйца, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, 1 пучок зелени, соль, перец*

Яйца и лук измельчить, добавить соль, перец, рубленую зелень, помидор. Еще раз растереть до пастообразного состояния.

ЯИЧНОЕ МАСЛО

• *100 г масла, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, зелень укропа*

К взбитому маслу добавить мелко изрубленные яйца, зелень, соль, растереть деревянной ложкой до получения однородной массы.

ЯИЧНОЕ МАСЛО ИЗ ОМЛЕТА

• *3 яйца, 3 ст. ложки молока, 100 г сливочного масла, соль, зелень*

В отбитые яйца добавить соль и молоко, взбить и слегка подогреть на сковороде. Полученную яичную кашу размять вилкой, добавить зелень, растереть со взбитым маслом до получения однородной массы.

ЯИЧНОЕ МАСЛО С КАРТОФЕЛЕМ

• *50 г яичного масла, 1–2 вареные картофелины*

Вареный картофель размять, добавить яичное масло, растереть деревянной ложкой. Посолить. Подавать с хлебом и молоком.

ЯИЧНОЕ МАСЛО С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

• *2 сваренных вкрутую яйца, 200 г сливочного масла, 4–5 ст. ложек зеленого лука*

Яйца мелко порубить, смешать с размягченным сливочным маслом и мелко нарезанным зеленым луком. Хорошо перемешать, а затем взбить до образования пышной массы.

БУТЕРБРОДЫ

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Ломтики черного хлеба намазать маслом, сверху посыпать желтком и белком крутого яйца, полоской насыпать мелко нашинкованную зелень.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И СЕЛЬДЬЮ

Ломтики белого хлеба намазать маслом, посередине положить 2 тонко нарезанных кружочка сваренного вкрутую яйца, а по краям – кусочки сельди.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И ГРИБАМИ

Ломтики черного или белого хлеба поджарить с обеих сторон. На середину ломтика положить половину сваренного вкрутую яйца, а по краям – грибную массу.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ, ЛУКОМ И СЕЛЬДЬЮ

Ломтики черного хлеба намазать сливочным маслом, растертым с томатом, уложить посередине дольки сваренных вкрутую яиц (кверху желтком). Один край обсыпать рубленым луком, на другой – положить филе сельди.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И ЛИВЕРНОЙ КОЛБАСОЙ

Ломтик поджаренной булки намазать ливерной колбасой, сверху положить яйцо, сваренное "в мешочек", и посыпать зеленью.

БУТЕРБРОД С ЗАПЕЧЕННЫМ ОМЛЕТОМ

Поджарить ромбообразные кусочки хлеба. Луковицу нарезать кружочками, поджарить, залить смесью яйца с молоком, добавить соль, муку и запечь в горячей духовке. Остудить блюдо, нарезать его по форме поджаренного хлеба.

БУТЕРБРОД С ЯИЧНОЙ МАССОЙ

Крутые яйца, сливочное масло, красный молотый перец, лук перемешать и полученной массой намазать ломтики белого или черного хлеба.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И СОЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ

Черный хлеб нарезать овальными ломтиками, каждый смазать маслом и уложить на него кружочки соленых помидоров, а сверху – кружки сваренных вкрутую яиц. Украсить зеленью.

БУТЕРБРОД С ПАШТЕТОМ ИЗ ЯИЦ

Очистить вареные яйца, желтки отделить от белков и размять, белки измельчить ножом, соединить с желтками, добавить сливочное масло, черный молотый перец, соль по вкусу. Полученной массой намазать ломтики хлеба, а сверху положить веточку петрушки.

САНДВИЧИ С ПАСТОЙ ИЗ ЯИЦ И ОГУРЦОМ

С батона срезать корку и разрезать его пополам. Одну половину намазать маслом и пастой из рубленых яиц, перемешанных со свежим огурцом, майонезом, луком, покрыть другой половиной батона, завернуть в полиэтиленовый пакет и положить в холодильник. Перед подачей разрезать батон на сандвичи.

КАНАПЕ С РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Черный хлеб нарезать полосками шириной 1 см и длиной 6–7 см, обжарить в масле. Обмазать со всех сторон сливочным маслом, растертым с горчицей. Яйца протереть через дуршлаг. Полоски обвалять в рубленых яйцах. Начинку слегка прижать и выложить канапе на блюдо.

БУТЕРБРОД "ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ"

Яйца сварить, желтки отделить от белков и растереть деревянной ложкой, добавляя соль, черный перец и растительное масло, пока не получится густой крем. Этим кремом намазать ломтики хлеба, сверху обсыпать мелко нарезанным белком.

БУТЕРБРОД С ЗАПЕЧЕННЫМ ЯЙЦОМ

Уложить на смазанный растопленным сливочным маслом противень тонкие ломтики сухого хлеба, посыпать их тертым сыром слоем 2 см, на каждый ломтик отбить по яйцу, посыпать черным молотым перцем, залить маслом (по 20 г на каждый ломтик) и запекать в умеренно горячей духовке до готовности.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И КИЛЬКОЙ

На ломтики любого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить кружочки сваренного вкрутую яйца (нарезать поперек) так, чтобы покрыть хлеб, посередине поместить свернутое филе кильки (кожицей наружу). Украсить зеленью.

БУТЕРБРОД С ОМЛЕТОМ

Приготовить омлет и разрезать его на небольшие прямоугольные кусочки. Ломтики белого хлеба обжарить в маргарине, положить на них омлет и посыпать мелко нарезанным укропом.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ, МАЙОНЕЗОМ И КИЛЬКОЙ

Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы и нарезать на 4 кружочка, из которых осторожно, чтобы не повредить белок, вынуть желток. Желток растереть, добавить майонез, немного горчицы и хорошо размешать. Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, покрыть массой из желтка и майонеза, выровнять и сверху положить кружочки из белка. В середину кружочков вставить свернутый рулетик из филе кильки. В рулетик можно воткнуть зеленый лук.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

Корень сельдерея отварить, очистить и натереть на средней овощной терке. Сваренное вкрутую яйцо мелко порубить, все смешать со сметаной и солью. На ломтики белого хлеба, намазанного сливочным маслом, положить приготовленную массу. Украсить ломтиками яйца и листьями сельдерея.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И ОГУРЦОМ

Ломтики белого хлеба обжарить и намазать сливочным маслом. Сваренное вкрутую яйцо разрезать фигурным ножом вдоль, положить посередине ломтика хлеба и вокруг венком выложить тонко нарезанные ломтики маринованного огурца.

ДЕКОРАТИВНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Ломтики ржаного хлеба, намазанные сливочным маслом, покрыть целиком тонкими ломтиками огурца. Сверху положить цветок ромашки из сваренного вкрутую яйца: из ломтиков белка сделать лепестки, а в середину его положить желток, кусочек красного помидора либо звездочку из отварной моркови. Украсить перьями зеленого лука.

БУТЕРБРОД С ЯЙЦОМ И ХРЕНОМ

На разогретой сковороде в масле или маргарине зажарить глазунью или омлет. На ломтики белого хлеба, намазанные сливочным маслом, положить глазунью, посыпать натертым, обжаренным в сливочном масле хреном.

ГРЕНКИ С ЖЕЛТКАМИ

• *3 желтка, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, перец*

Масло растереть с желтками, добавить натертый сыр, красный молотый перец, перемешать. Этой массой намазать ломтики булки, положить их на противень и держать в горячей духовке 5–7 минут.

ГРЕНКИ ДЛЯ ХОЛОСТЯКОВ

Ломтики черствого белого хлеба или булки опустить во взбитое яйцо с сахаром и обжарить с двух сторон. Готовые гренки намазать вареньем или густым сиропом.

ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ

ЯЙЦА "В МЕШОЧЕК"

Яйца опустить в кипяток и варить 5–6 минут. Вынуть из кипятка, обдать холодной водой и горячими подать на стол. Соль, перец и зеленый лук послужат доброй приправой.

ЯЙЦА ВСМЯТКУ

Первый способ. Яйца вымыть, опустить в воду ложкой и варить 3–4 минуты. Яйца всмятку можно сварить и без кипячения. Для этого яйца положить в кастрюлю и залить кипятком. В воде подержать 10 минут, воду слить, снова

залить кипятком и держать 2–3 минуты. Белок яйца, сваренного таким образом, не твердеет, а только сгущается в нежную белую массу, желток же остается полужидким.

Второй способ. Гурманы утверждают, что яйца всмятку получаются гораздо вкуснее, если их положить в кастрюлю с холодной водой, а когда вода закипит, отсчитать 20 секунд и вынуть их.

Пикантность блюду придают горчица или только что натертый хрен.

ЯЙЦА "В РУБАШКЕ"

Варить их несколько сложнее, но интереснее. В глубокую кастрюлю налить до половины высоты воду, добавить соль и нагреть до кипения. В кипящую воду быстро выпустить яйца. Белок сразу же свертывается, покрывая желток белой рубашкой. Через 3 минуты яйца вынуть из воды, положить в сотейник, дать стечь воде. Яйца, сваренные без скорлупы, используют преимущественно для приготовления горячих и холодных блюд. Яйца "в рубашке" можно опустить в горячий соус – томатный, сметанный, грибной или с хреном, можно полить их холодным луковым соусом и подать к горячей картошке.

ЯЙЦА ВКРУТУЮ

Подготовленные к варке яйца погрузить в кипяток на 8–10 минут. По окончании варки яйца опустить в холодную воду.

Сваренные вкрутую яйца используют в горячем и в холодном виде. Такие яйца хороши со свежими помидорами, огурцами и редиской.

ЯЙЦА ПО-ВЕНСКИ (В СТАКАНЕ)

Яйца сварить всмятку, частично очистить от скорлупы и ложечкой перелить в стаканы, нагретые горячей водой (2 яйца в один стакан), сверху положить сливочное масло и немного посолить. Подавать горячими с хлебом или булочкой с маслом.

КРУТЫЕ ЯЙЦА В ХОЛОДНОМ СОУСЕ

Первый способ. Очищенные от скорлупы половинки крутых яиц разложить на блюде и залить горчичным соусом, соусом из хрена или соусом с зеленым луком.

Второй способ. На мелкую тарелку налить соус и затем опустить половинки яиц срезом кверху (соус не должен их покрывать). Каждое яйцо посыпать мелко нарезанным зеленым луком или зеленью.

КРУТЫЕ ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ ИЛИ СЕЛЕДКОЙ

Целое очищенное вареное яйцо завернуть в ломтик ветчины или длинный кусочек очищенной селедки. Оформленное таким образом яйцо положить в середину тарелки с селедочным салатом. Блюдо можно украсить четвертушками помидоров и огурцов, а зимой – ломтиками консервированных огурцов.

ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ ПОД РАЗНЫМИ СОУСАМИ

Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, положить на тарелку разрезом кверху:

залить соусом из сметаны с горчицей, вокруг обложить нарезанными свежими помидорами;

залить соусом из щавеля (2 горсти щавеля порубить, тушить в сливочном масле, протереть сквозь сито, разбавить кипяченой водой, добавить 2 ст. ложки сметаны, соль, сахар по вкусу);

залить соусом из сметаны с хреном, вокруг обложить свежими или солеными огурцами.

ЯЙЦА АРОМАТИЧЕСКИЕ

• *6 куриных или утиных яиц, 20 г сухого чая, по 15 г соли и сахара*

Яйца, сваренные вкрутую, очистить от скорлупы и наколоть. В кастрюлю налить холодную воду, всыпать ароматический чай, соль, сахар. Жидкость довести до кипения, положить яйца и держать на слабом огне до тех пор, пока они не приобретут светло-желтый цвет. К ароматическим яйцам можно подать майонез.

ЯЙЦА КОПЧЕНЫЕ (КИТАЙСКОЕ БЛЮДО)

Яйца сварить, остудить и очистить. Уложить их на решетку и поставить в коптильный шкаф. Сахар и чай посыпать на угольки и коптить яйца 30 минут. После копчения, когда яйца приобретут желто-коричневый цвет, смазать их маслом.

ЯЙЦА ПО-ЕГИПЕТСКИ – ХАМИНЕ

4 яйца варить с горстью луковой шелухи не менее 2 часов, при этом белок окрашивается в коричневый цвет. Яйца очистить, разрезать пополам. Каждую половинку посыпать солью и перцем и украсить долькой лимона.

ЯЙЦА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

• *6 яиц, 1 ч. ложка томатного пюре, 12 ломтиков городской булки, 100 г сливочного масла, 50 г муки, 1 стакан молока, 125 г сыра, черный молотый перец и другие приправы по желанию, лимон*

Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать вдоль пополам. Поджарить ломтики булочки на 50 г масла, положить на каждый ломтик по половинке яйца, уложить бутерброды на тарелку и залить соусом: на оставшемся масле спассеровать муку, развести ее молоком, поварить, добавить томатное пюре, лимонный сок, приправы, натертый на терке сыр и хорошо перемешать.

БУЛЬОНЫ И СУПЫ

БУЛЬОН С ОМЛЕТОМ

Готовый омлет вынуть из сковороды, опрокинуть на тарелку, нарезать соломкой или ромбиками. Приготовить прозрачный мясной бульон. В каждую тарелку положить несколько кусочков омлета и налить бульон.

БУЛЬОН С СЫРЫМ ЯЙЦОМ

Прозрачный мясной бульон разлить в бульонные чашки. Перед подачей положить в каждую яичный желток.

БУЛЬОН С ОМЛЕТОМ "ОРИГИНАЛ"

• *4 яйца, 25 г вина, 25 г зеленого лука, перец, соль*

Лук мелко нашинковать. Во взбитые яйца добавить соль, перец, лук, вино и хорошо перемешать. При постоянном помешивании влить 250 г мясного бульона. Полученную массу перелить в смазанную жиром форму и поставить в духовку на 20 минут.

БУЛЬОН С ЯИЧНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

• *4 яйца, 2 л мясного бульона, зелень*

В кипящий прозрачный мясной бульон выпустить через дуршлаг взбитые яйца и проварить 2–3 минуты. Подавать в тарелке, посыпав рубленой зеленью.

СУП С ЯИЧНОЙ ПАССЕРОВКОЙ

На приготовленном костном бульоне сварить овощной суп. Посолить и заправить его разведенной мучной пассеровкой: 20 г муки спассеровать с жиром, влить взбитое яйцо, при интенсивном помешивании развести бульоном. При подаче на стол посыпать зеленью.

СУП С ЯИЧНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Приготовить куриный бульон. На готовом бульоне сварить овощной суп и заправить яичными клецками.

Яичные клецки: *2 яйца, 1/2 стакана муки, 1/3 стакана молока, 1 ст. ложка растительного масла, соль*

В молоко добавить масло и поставить на огонь. В кипящую жидкость, помешивая, всыпать муку. Когда масса загустеет, вылить в нее яйца, постоянно размешивая, добавить соль. Вынуть тесто из кастрюли и разрезать на кусочки.

СЛАДКИЙ СУП ИЗ ЯИЦ И МОЛОКА

• *2 яйца, 4 ч. ложки сахарной пудры, 1/2 л молока*

Белки отделить от желтков. Желтки растереть с половиной сахара до получения пышной массы. Молоко вскипятить. Белки взбить до образования стойкой пены и постепенно соединить с сахаром. В кипящее молоко выкладывать ложкой пену так, чтобы закрыть ею поверхность молока. Затем в горячее молоко постепенно добавить растертые желтки. Подавать суп охлажденным.

ЯИЧНИЦЫ

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ

На сковороде разогреть масло, вылить яйца, стараясь не разорвать оболочку желтков, посолить. Когда белок начнет твердеть, наколоть его вилкой, отчего он поджаривается

быстро и равномерно. Соль употребляют только мелкую. Сковороду во время жарения следует накрыть крышкой.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ СО СМЕТАНОЙ

Растопить на маленькой сковороде чайную ложку масла или маргарина, добавить столовую ложку сметаны. Когда сметана закипит, осторожно влить в нее яйца так, чтобы они лежали на сковороде рядом. Слегка посолить и посыпать твердым сыром или красным перцем.

ЯИЧНИЦА СО ШПИКОМ, КОРЕЙКОЙ, ОКОРОКОМ

Растопить ложечку жира на сковороде, положить 3–4 тонко нарезанных кусочка корейки, окорока или шпика. Когда сало станет слегка прозрачным, а окорок начнет румяниться, перевернуть их на другую сторону, а через пару секунд вбить туда 2 яйца. Как только белок станет белым – яичница готова.

ЯИЧНИЦА С СЕЛЬДЬЮ

5–6 кусочков очищенной сельди положить на горячую сковороду с маслом, выпустить 3–4 яйца и держать яичницу на огне 2–3 минуты. При подаче на стол посыпать яичницу зеленью петрушки или лука.

ЯИЧНИЦА С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ

Тонкие ломтики черствого черного хлеба нарезать треугольничками, ромбиками, поджарить с обеих сторон на сливочном масле. Затем вылить на них 3 яйца, посолить и жарить до готовности.

ЯИЧНИЦА С ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛЬЮ

Зеленую фасоль очистить от жилок, разрезать на кусочки, сварить в подсоленной воде, откинуть на сито, слегка поджарить на сковороде с маслом. Туда же вылить 3–4 яйца, посолить и держать на огне до побеления белка.

ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

Очищенные помидоры разрезать на дольки, посолить, слегка поджарить на сковороде со сливочным маслом. Соб-

рать помидоры на середину сковороды, а по краям сковороды вылить яйца, посолить их и поджарить. При подаче посыпать зеленью укропа.

ЯИЧНИЦА "РОЙЯЛЬ" С СЫРОМ

• *4 яйца, 1 стакан тертого сыра, 1 стакан молока, 1 стакан панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла*

Маленькие формочки смазать маслом, посыпать сухарями. Яйца хорошо сбить с молоком и сыром и выложить в формочки, которые поставить в посуду с водой. Варить на водяной бане 20 минут. Готовую яичницу выложить из формочек на блюдо и на каждую положить кубик сливочного масла.

ЯИЧНИЦА ПО-ТАЕЖНОМУ

200 г рыбы жарить до готовности, затем залить 5–6 взбитыми яйцами, посолить и посыпать перцем.

ЯИЧНИЦА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

Вареные колбасу и ветчину нарезать тонкими ломтиками, обжарить на сковороде, добавив мелко нарезанные припущенные шампиньоны, хорошо прогреть, влить томатный соус, довести до кипения, выпустить 2 яйца, посолить, посыпать перцем, довести до готовности в жарочном шкафу.

ЯИЧНИЦА С ГРИБАМИ

• *5 яиц, 500 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, соль, перец*

Тушеные грибы выложить на тарелку. В грибах сделать углубления для яиц. Яйца осторожно отбить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока не затвердеет белок (см. рецепт "Яйца в рубашке"). Достать шумовкой, положить в углубления по одному яйцу и залить разогретым и закрашенным красным перцем маслом.

ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

• *5 яиц, 300 г картофеля, 300 г сладкого перца, 200 г помидоров, 100 г брынзы, 100 г сливочного масла, зелень, соль*

В масле и небольшом количестве воды потушить из-

мельченные перец, помидоры и вареный картофель. Добавить накрошенную брынзу и залить яйцом. Поджарить, не размешивая, и посыпать сверху зеленью.

ЯИЧНИЦА С ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

• *2 яйца, 30 г картофеля, горошек, зелень, корень петрушки, сливочное масло*

Картофель и зелень петрушки нарезать кубиками. Уложить в посуду, добавить зеленый горошек, зелень и припустить до готовности. Затем овощи охладить, смешать с сырыми яйцами, вылить на разогретую с маслом сковороду и жарить до загустения. При подаче на стол посыпать зеленью.

ЯИЧНИЦА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СЕЛЬДЬЮ

• *3 яйца, 500 г картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 сельдь*

Приготовить пюре и хорошо его растереть. Посуду для запеканки смазать маслом, выложить картофельное пюре, сделать в нем 3 углубления. В каждое из них положить масло, выпустить яйцо, обложив вокруг кусочками сельди, и запекать в духовке. На стол подать в той же посуде.

ЯИЧНИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

• *5 яиц, 300 г крупных помидоров, 50 г растительного масла, зелень*

Помидоры нарезать кружками и разложить на смазанный жиром противень. На каждый кружок осторожно разбить по одному яйцу, посолить и посыпать перцем. Запечь в духовке на умеренном жару, посыпать зеленью.

ЯИЧНИЦА ТУШЕНАЯ

• *5 яиц, 50 г свиного сала, соль, перец*

Разделить белки и желтки. Сало нарезать кубиками, обжарить до золотистого цвета, добавить взбитые белки. Как только белки загустеют, выложить ложкой на них желтки, подержать на слабом огне не более 3 минут.

ЯИЧНИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ

• *5 яиц, 400 г картофеля, 100 г молока, 100 г сыра, перец, соль*

Картофель сварить в мундире, размять, смешать с натертым сыром, молоком, перцем, выложить на смазанную сковороду. Сделать ложкой лунки, в которые осторожно вбить по одному яйцу и положить по кусочку масла. Запечь в сильно нагретой духовке.

ЯИЧНИЦА "ПОРТМОНЕ"

На сковороду налить масло, в кипящее масло вылить яйцо. Когда белок слегка затвердеет, посолить и слегка поперчить, затем с помощью ножа и вилки сложить яйцо так, чтобы поднятая половина накрыла другую, лежащую на сковороде. Через 10–15 секунд, убавив газ, перевернуть яичницу на другую сторону. Уже на тарелке яичницу слегка полить томатным соусом и посыпать зеленью.

Подрумяненный белок – "портмоне", а спрятанный в нем желток – "золотая монетка".

ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА

2 яйца вылить в миску и взбивать в течение минуты вилкой, пока не начнет пениться. Разогреть жир на сковороде и вылить взбитые яйца, предварительно посолив. Когда яйца начнут густеть, размешать их вилкой, чтобы они равномерно прожарились. Немного тертого сыра придадут яичнице слегка пикантный вкус. Хорошо посыпать готовую яичницу мелко нарезанным зеленым луком.

ГЛАЗУНЬЯ ПО-БОЛГАРСКИ

• *5 яиц, 200 г брынзы или 1 л простокваши, 100 г сливочного масла, красный молотый перец, соль*

Яйца осторожно отбить в соленый кипяток, достать шумовкой и разложить по тарелкам. Посыпать накрошенной брынзой или залить простоквашей, а сверху – горячим маслом. Посыпать красным перцем.

ЯИЧНИЦА ПО-АБХАЗСКИ

• *4 яйца, 100 г сыра, 1 луковица, чеснок, орехи, зелень, аджика*

Лук спассеровать на масле, добавив натертый сыр и аджику, влить взбитые яйца. Яичницу остудить, орехи, чеснок и зелень пропустить через мясорубку и посыпать яичницу.

ЯИЧНИЦА А-ЛЯ СЕНТЕЛЛИ

• *2 яйца, 50 г колбасы, 50 г сладкого перца, 20 г сыра, зелень*

Колбасу мелко порезать и обжарить, добавить нарезанный сладкий перец, потушить и залить слегка взбитыми яйцами. Жарить до загустения. При подаче на стол посыпать тертым сыром.

ЯИЧНИЦА ПО-ЧЕШСКИ

• *3 яйца, 30 г белого хлеба, 30 г хрена, сливочное масло, соль*

Приготовить яичницу-глазунью, переложить ее на тарелку, посыпать кубиками жареных гренок, смешанных с тертым хреном.

ЯИЧНИЦА ПО-АМЕРИКАНСКИ

• *2 яйца, 10 г томатного пюре, 25 г ветчины, 50 г молока, сливочное масло, перец, соль*

На разогретое на сковороде масло вылить яйца, затем, непрерывно помешивая, добавить томатное пюре, нарезанную кубиками ветчину, поперчить, влить горячее молоко и мешать до загустения.

ЯИЧНИЦА ПО-РУМЫНСКИ

• *2 яйца, 40 г сметаны, 15 г сыра, сливочное масло, соль*

Яйца выпустить в глубокую тарелку, прибавить сметану, посолить, взбить и вылить на сковороду с разогретым маслом. Когда масса слегка загустеет, посыпать ее тертым сыром. Готовую яичницу подавать на стол с гренками, поджаренными на сливочном масле.

ЯИЧНИЦА ПО-НЕМЕЦКИ

• *2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 г бекона, зелень, соль*

Копченый бекон отварить, нарезать мелкими ломтика-

ми и поджарить с мелко нарезанным луком. Затем вылить яйца, посолить по вкусу, довести до готовности. Перед подачей на стол украсить зеленью.

ЯИЧНИЦА ПО-ГОЛЛАНДСКИ

• *2 яйца, 200 г картофеля, 40 г сыра, 1 головка репчатого лука, сало-шпик, зелень, молотый перец, соль*

Ломтики сала-шпика поджарить с обеих сторон, выложить на сковороду крупно нарезанный лук и мелко нарезанный картофель, довести до готовности под крышкой. Посыпать толстым слоем тертого сыра и зелени петрушки, поверх вылить 2 взбитых яйца, посыпанных солью и перцем, запечь до готовности. Подать с салатом из свежих овощей.

ЯИЧНИЦА ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

• *2 яйца, 40 г швейцарского сыра, 30 г молока, сливочное масло*

В приготовленную на водяной бане яичницу кладут нарезанный мелкими кусочками швейцарский сыр. Подают блюдо горячим.

ЯИЧНИЦА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

• *2 яйца, 20 г спагетти, 20 г помидоров, 30 г сыра, сливки, сливочное масло, соль*

Спагетти отварить, нарезать кусочками длиной 1 см, спассеровать на масле и перемешать с жареными помидорами и тертым сыром. Готовые макароны положить в яичницу, приготовленную обычным способом и сразу же подать на стол.

ЯИЧНИЦА ПО-КУБИНСКИ

• *2 яйца, 100 г спаржевой фасоли, 50 г муки, 50 г растительного масла, зелень петрушки*

Спаржевую фасоль очистить, сварить и отцедить. Сырые желтки растереть, смешать со взбитыми белками и зеленью петрушки. Стручки (по 6 шт.) связать ниткой, обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в муке и обжарить в кипящем масле. Подают горячими.

ЯИЧНИЦА ГУЦУЛЬСКАЯ

• *4 яйца, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана кукурузной муки, 50 г сливочного масла, зелень*

Сливки смешать со сметаной, добавить яйца, кукурузную муку, все хорошо перемешать, взбить и вылить на сковороду с маслом. За минуту до готовности посыпать зеленью.

ЯИЧНИЦА ПО-ТИРОЛЬСКИ

• *2 яйца, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана уксуса, 300 г помидоров, 2 дольки чеснока, зелень, соль, перец*

Луковицу поджарить с подсолнечным маслом, залить уксусом и уварить наполовину. Добавить красные помидоры или пюре, чеснок, зелень петрушки, соль, перец по вкусу. Плотно закрыть крышкой и варить 15–20 минут. Готовый соус процедить и залить готовую яичницу.

ЯИЧНИЦА "ДЕЛИКАТЕС"

• *6–8 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 соленых огурца (корнишона), бульон (вода), черный молотый перец, лимон, соль*

Спассеровать муку в масле, добавить мелко нарезанные огурцы, развести бульоном (или водой) и непрерывно мешать, пока не получится гладкая масса. Поварить ее в течение 5 минут, заправить 2 яичными желтками, лимонным соком, черным перцем и солью. По желанию в соус добавить горчицу или подать ее отдельно.

Поджарить яичницу-глазунью и залить ее приготовленным соусом.

ОМЛЕТЫ

Омлеты – это яйца, взбитые с добавлением воды, молока, сливок, отваров, соков, а также с наполнителями: мясом, колбасой, грибами, луком, зеленью и т. д. Омлет готовят на сковороде, водяной бане, запекают в духовке. На каждое яйцо берут 15 г молока, воды или сливок.

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

• *3 яйца, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка сливочного масла*

Влить в миску яйца, посолить, добавить молоко и взбить ложкой или вилкой. Полученную массу вылить на горячую сковороду с маслом, жарить на сильном огне, помешивая. Как только масса сделается густой, ножом завернуть ее края с двух сторон, придавая омлету форму продолговатого пирожка. Переложить омлет на тарелку швом вниз, полить маслом и подать.

ОМЛЕТ С КОЛБАСОЙ

• *4 яйца, 100 г колбасы, ветчины или печени, 100 г молока*

Взбить яйцо с молоком и солью. Колбасу или окорок нарезать тонкими ломтиками, поджарить и залить яичной массой. К концу жаренья омлет свернуть пополам и подать.

ОМЛЕТ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ

• *3 яйца, 3 ст. ложки молока, сливочное масло, соль, 150 г мясного фарша, 1 яйцо в фарш*

В приготовленный или купленный фарш добавить сырое яйцо, перемешать, добавить соль, перец. Яйца взбить с молоком, зажарить 3 омлета. В каждый омлет положить фарш и запечь в горячей духовке.

ОМЛЕТ С СЕМГОЙ

• *3 яйца, 3 ст. ложки молока, 50 г семги, сливочное масло*

Семгу очистить до костей, смешать со взбитыми молоком и яйцами и жарить на сковороде до готовности. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

ОМЛЕТ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

• *5 яиц, 1 банка консервов, 100 г молока*

Омлет изжарить на сковороде с маслом. Консервы размять, по желанию поперчить и выложить на омлет. Свернуть омлет пополам и подать теплым с картофельным пюре или салатом.

ОМЛЕТ С СЕЛЬДЬЮ

• *3 яйца, 2 ст. ложки воды, 150 г сельди, 1 головка репчатого лука, сливочное масло*

Сельдь, замоченную с вечера, разрезать, очистить и порубить мелко. Яйца взбить с молоком, добавить сельдь, поджаренный лук и жарить на сковороде. При подаче на стол омлет свернуть.

ОМЛЕТ С САЛАКОЙ

• *2 яйца, 300 г салаки, 1/2 стакана муки, соль, сливочное масло*

Салаку очистить, удалить кости, уложить на сковороду и залить яйцами, взбитыми с молоком, положить кусочки масла, печь 10–15 минут. Подать с картофелем.

ОМЛЕТ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

• *5 яиц, 150 г шпика, 2 головки репчатого лука, 3 картофелины*

Шпик порезать полосками, поджарить, сложить на тарелку. На сковороде поджарить лук, картофель, положить шпик, посолить и посыпать черным перцем. Яйца взбить, добавить 2 ст. ложки воды или пива, посолить, вылить на сковороду. В готовый омлет положить начинку, свернуть в рулет и выложить на большую мелкую тарелку. Подать горячим.

ОМЛЕТ С СЫРОМ

• *3 яйца, 100 г сыра, 50 г белого хлеба, 3 ст. ложки молока*

Мякоть белого хлеба намочить в молоке, размять, прибавить взбитые с молоком яйца, добавить натертый сыр, перемешать, вылить на горячую сковороду и запечь в духовке.

ОМЛЕТ С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ

• *3 яйца, 60 г картофеля, 35 г сыра, зелень, соль*

Сырой картофель нарезать кубиками и поджарить. Взбить яйца, соединить с тертым сыром, посолить и вылить на поджаренный картофель. Готовый омлет свернуть вдвое и посыпать зеленью.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

• *3 яйца, 2 ст. ложки молока, 100 г грибов, сметана, сливочное масло, соль*

Грибы тушить с маслом и сметаной до готовности. Омлет зажарить, положить на него грибной фарш, завернуть и полить маслом. Подать горячим.

ОМЛЕТ ФАРШИРОВАННЫЙ

• *6 яиц, 1/2 стакана молока, сливочное масло, соль*

Для фарша: *1/2 банки зеленого горошка, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки молока (или 150 г колбасы, 2 ст. ложки томатного соуса)*

Из яиц, молока и соли приготовить омлетную массу, вылить на раскаленную сковороду и жарить до загустения. Затем на середину омлета положить приготовленный фарш (зеленый горошек обжарить, добавив муку, молоко, потушить; колбасу нарезать мелкими кубиками, обжарить и смешать с томатным соусом), завернуть края, придав ему форму пирожка, выложить на тарелку.

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

• *4 яйца, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки мелко нарезанного лука*

Мелко нарезанный зеленый лук смешать со взбитыми яйцами, посолить и жарить на хорошо разогретой сковороде. Когда омлет еще не совсем готов, сложить его пополам. Можно приготовить омлет с зеленью. Подать к столу с растопленным маслом.

ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ

• *3 яйца, 4 помидора, молоко, 2 ст. ложки муки, соль, перец*

Помидоры нарезать ломтиками и обжарить на сковороде. Приготовить смесь из яиц, молока и муки и этой смесью залить помидоры. Посолить, поперчить и запечь.

ОМЛЕТ С ГОРОШКОМ

Хорошо взбить 2 яйца с молоком, добавить 2 ст. ложки отварного зеленого горошка, перемешать и зажарить омлет. Подать горячим, посыпав его мелко нарезанным укропом.

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ

• *4 яйца, 3 ст. ложки молока, кабачки, морковь, тыква*

Овощи очистить, нарезать кубиками, поджарить, посолить. Смешать со взбитыми яйцами и запечь. Готовый омлет полить сметанным или томатным соусом, посыпать зеленью петрушки.

ОМЛЕТ СО ШПИНАТОМ

• *3 яйца, 300 г шпината, молоко, сметана, сливочное масло, мука, сахар, перец*

Листья шпината отварить и откинуть на дуршлаг. Затем протереть сквозь сито, добавить масло, сметану, муку, соль, сахар, перец, потушить. Тушеный шпинат положить на приготовленные омлеты, завернуть их и полить маслом.

ОМЛЕТ С КУКУРУЗОЙ

• *2 яйца, 150 г кукурузы, 30 г молока, сливочное масло, зелень*

Сырые яйца соединить с молоком, добавить обжаренные зерна консервированной кукурузы, посолить. Эту смесь вылить на разогретую сковороду и довести до готовности в духовке. Подать омлет, посыпав зеленью.

ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

• *3 яйца, 100 г яблок, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка молока*

Яблоки очистить, нарезать ломтиками, поджарить слегка на сливочном масле. На яблоки вылить взбитые с молоком яйца, перемешать и жарить до готовности. Выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

ОМЛЕТ ПАРОВОЙ С МОРКОВЬЮ

• *6 яиц, 2 моркови, 2 ст. ложки молока, сливочное масло, зелень*

Нашинкованную морковь припустить в масле и протереть. Сырые яйца смешать с молоком, протертой морковью, вылить в формы и варить на водяной бане, пока не загустеет. Формы охладить, омлет переложить на тарелку. При подаче полить маслом и украсить зеленью.

ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ

• *3 яйца, 70 г моркови, 1 ст. ложка молока, мука, сливочное масло, сахар*

Вареную морковь протереть, заправить спассерованной мукой и маслом, добавить сахар и прогреть. Приготовить омлет. На всю поверхность омлета положить морковное пюре и свернуть его в виде рулета. Подавая на стол, посыпать зеленью и полить маслом.

ОМЛЕТ С ВАРЕНЬЕМ

• *5 яиц, 3 ст. ложки варенья, 1–2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сахарной пудры*

Яйца взбить с молоком, вылить на разогретую сковороду. Когда омлет сгустится, покрыть его тонким слоем варенья и сразу же сложить пополам или свернуть рулетом, не давая варенью растопиться.

ОМЛЕТ С ЛИКЕРОМ

• *3 яйца, 2 ст. ложки ликера, 1 ст. ложка сахарной пудры*

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром, белки взбить в густую пену. К желткам добавить ликер, белки, все быстро перемешать, вылить на сковороду и жарить до готовности. Омлет будет еще вкуснее, если залить его ромом.

ОМЛЕТ ПО-ШОТЛАНДСКИ

• *4 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сахарной пудры*

Желтки растереть с сахаром, белки взбить и перемешать с желтками. Омлет вылить на разогретую сковороду. Готовый омлет выложить на тарелку и полить сметаной. Подавать сразу.

ОМЛЕТ ПО-БЕЛЬГИЙСКИ

• *3 яйца, 50 г шампиньонов, 20 г газированной воды, 20 г ветчины, 10 г муки, 10 г сливочного масла, перец, соль*

Шампиньоны мелко нарезать и потушить с перцем в масле. Из муки, газированной воды и желтков замесить

жидкое тесто, соединить со взбитыми белками и грибами. Всю массу вылить на сковороду и зажарить с обеих сторон. При подаче посыпать рубленой ветчиной.

СКРОБ

• *6 яиц, 1/2 стакана молока, 100 г шпика, зелень, соль*

Сырые яйца смешать с молоком, посолить. Шпик нарезать на кубики и обжарить на сковороде, затем залить подготовленной смесью и жарить, все время помешивая, до загустения. При подаче посыпать зеленью.

ДРАЧЕНА

• *6 яиц, 3/4 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г сыра, 100 г сметаны*

Приготовить омлетную массу, добавить муку, тертый сыр, посолить, перемешать, вылить в смазанную маслом сковороду и запечь. Горячую драчену полить сметаной.

ОМЛЕТ В СТАКАНЕ

• *1 яйцо, 100 г молока, сливочное масло*

Яйцо смешать с молоком, стакан смазать маслом, вылить в него смесь, положить сверху маленький кусочек масла и поставить стакан в кастрюлю с водой. Варить на водяной бане до загустения.

ОМЛЕТ "ФАНТАЗИ"

• *5 яиц, 5 ст. ложек воды, фарш по вкусу*

Яйца взбить с водой и солью и поджарить на разогретом жире. На омлет положить любой фарш: отварной горошек, нарезанные помидоры, цветную капусту, фрукты и т. д. Перед подачей на стол посыпать омлет сахарной пудрой и нарезать на куски.

ОМЛЕТ В САХАРНОЙ ПУДРЕ

• *4 яйца, 1–2 ст. ложки молока, 400 г растительного масла, 100 г сахарной пудры, 50 г крахмала*

Яйца взбить, добавить крахмал, перемешать и вылить на сильно разогретую сковороду с маслом. Обжарить с двух сторон. Полученный омлет остудить, нарезать косыми ромбиками. Взбить еще яйцо, смешать с крахмалом. Разогреть сковороду с маслом, кусочки омлета смочить в яйце с крахмалом и обжарить в жире до золотистого цвета. Готовый омлет посыпать сахарной пудрой.

ОМЛЕТ ПО-БОЛГАРСКИ

• *4 яйца, 1–2 ст. ложки молока, 200 г шпината, 100 г творога, 40 г сливочного масла*

Шпинат порезать, спассеровать на разогретом масле, пока не испарится часть жидкости, посолить. Взбить яйца, добавить творог. Молотый перец соединить со шпинатом и вылить все на разогретую сковороду с маслом. Готовый омлет разрезать на две половины. Нижнюю половину посыпать мелко нарубленной ветчиной, покрыть второй половиной омлета и разрезать на 4 части.

ОМЛЕТ "СОФИЯ"

• *2 яйца, 1 ст. ложка молока, 25 г брынзы, 60 г стручкового перца, сливочное масло, соль, зелень*

Яйца вылить в тарелку, хорошо размешать, добавить мелко нарезанный и поджаренный стручковый перец и тертую брынзу. Эту смесь вылить на сковороду с разогретым жиром. Готовый омлет свернуть вдвое, уложить на тарелку и посыпать зеленью петрушки. Если омлет жарился на противне, то готовый омлет разрезать на квадратики и каждый свернуть в виде треугольничка.

ОМЛЕТ ЛЕТНИЙ

• *3 яйца, 1 ст. ложка молока, 60 г сладкого перца, 40 г помидоров, зелень*

Стручковый перец и помидоры очистить. Перец нарезать ленточками, помидоры – мелкими ломтиками и жарить, пока не испарится весь сок. Добавить взбитые яйца и жарить до готовности. Готовый омлет свернуть вдвое, уложить на тарелку, подавать, посыпав зеленью.

ОМЛЕТ ПО-АМЕРИКАНСКИ

• *2 яйца, 1 ст. ложка молока, 50 г помидоров, 30 г сала-шпика, 20 г сливочного масла*

Приготовить омлет, уложить на него кусочки поджаренных на сливочном масле помидоров. Затем омлет свернуть рулетом, украсить тонкими ломтиками сала-шпика, поджаренного на решетке.

ОМЛЕТ С ГРЕНКАМИ

• *4 яйца, 6 ломтиков белого хлеба, 1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, перец молотый, зелень*

Белый хлеб нарезать тонкими кубиками, смочить в молоке и обжарить на масле с обеих сторон. Оставшееся сливочное масло растопить и смешать с сырыми яйцами, перцем и солью. Эту массу вылить на сковороду с гренками и зажарить до готовности. Содержимое сковороды опрокинуть на тарелку или блюдо, чтобы поджаренные гренки оказались сверху. Украсить блюдо зеленью.

ОМЛЕТ "МЕХИКО"

• *2 яйца, 1 ст. ложка молока, 30 г свежих грибов, 30 г сладкого перца, 40 г помидоров, томатный соус, масло сливочное*

Спассерованные с маслом грибы соединить с испеченным, очищенным и нарезанным соломкой перцем, очищенными от кожицы, мелко нарезанными помидорами. Весь гарнир завернуть в поджаренный омлет и полить томатным соусом.

ОМЛЕТ С АНАНАСОМ

• *2 яйца, 80 г ананаса, 100 г рома, 10 г молока, крахмал*

Яичные желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить молоко, крахмал и взбитые в пену белки. Вылить приготовленную смесь на сковороду и поджарить с обеих сторон. Ананас очистить, нарезать кубиками и залить ромом. На середину поджаренного омлета положить пропитанный ромом ананас, сложить омлет пополам и запекать в духовом шкафу в течение 10 минут. Затем залить омлет ромом, добавив по вкусу сахар. В момент подачи ром поджечь.

ОМЛЕТ ПО-ГРЕЧЕСКИ

• *3 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 100 г инжира, 1 ст. ложка сахара, корица, соль, сливочное масло*

Молоко, яйца, муку и соль хорошо перемешать. Инжир вымыть и, мелко порубив, добавить в смесь. Все осторожно перемешать. Омлет запечь на смазанной маслом сковороде. Посыпать при подаче сахарной пудрой и корицей.

НОВОГОДНИЙ ОМЛЕТ

• *5 яиц, 200 г сахарной пудры, 100 г консервированной земляники, 50 г рома, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки*

Яичные желтки смешать с сахарной пудрой и растереть. Охлажденные белки взбить с сахаром. Желтки смешать с белками, прибавить муку, ром, все слегка размешать. Яичную массу вылить на разогретую сковороду и запекать 10–15 минут, пока все не подрумянится.

На середину готового омлета положить землянику, свернуть омлет по форме полумесяца и уложить на блюдо. Вокруг омлета, уложенного на металлическое блюдо, разложить кусочки сахара, пропитанного ромом, перед подачей на стол сахар поджечь.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ "ГУРМАН"

• *7–8 яиц, 1/2 стакана молока, 200 г грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец и другие приправы по желанию, соль*

Свежие грибы очистить, промыть, мелко нарезать, потушить на разогретом сливочном масле, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанной петрушкой и другими приправами по вкусу и зажарить омлет. Перед подачей разрезать омлет на пропорциональные куски или же размять и разложить ложкой на тарелки. Подать с салатом.

ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ

• *4 яйца, 200 г ветчины, 1 1/3 стакана молока, черный молотый перец, горчица, смалец или растительное масло*

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, опустить на

5–10 минут в молоко, отцедить, поджарить на разогретом жире и положить на противень. Взбить яйца, добавить молоко, в котором замачивалась ветчина, поперчить, посолить и заправить горчицей по вкусу. Приготовленную яичную массу вылить на ветчину и запечь омлет в умеренно горячей духовке. Подать омлет горячим с салатом или натертым хреном с уксусом.

ОМЛЕТ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ С БРЫНЗОЙ

• *4 яичных белка, 1/2 стакана молока, 50 г вымоченной брынзы, 2 помидора, 2 ч. ложки сливочного масла*

В белки, взбитые с молоком, добавить накрошенную брынзу, часть масла, очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры, размешать и поместить в две смазанные оставшимся маслом огнеупорные мисочки или в другую подходящую посуду. Запекать на водяной бане или в духовке при умеренной температуре в течение 20 минут.

ОМЛЕТ С КЛУБНИКОЙ ИЛИ МАЛИНОЙ

• *3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан свежей или замороженной клубники, 2 ст. ложки горячей воды, сахарная пудра*

Желтки растереть с водой добела и перемешать со взбитыми в густую пену белками. Яичную массу вылить на разогретую с маслом сковороду и жарить, пока не загустеет. На середину омлета положить ягоды, загнуть один край омлета над ягодами и переложить на тарелку, посыпав сахарной пудрой.

ОМЛЕТ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

• *4 яйца, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки муки, 3 ст. ложки ядер орехов, 3 ст. ложки изюма, сахар, сливочное масло*

Яйца взбить, развести молоком, добавить муку, сахар, изюм, рубленые орехи. На разогретой сковороде испечь 4 омлета. Подавать горячими к чаю.

ОМЛЕТ "ИЗЮМИНКА"

• *2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана муки, 3/4 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка изюма, 1/2 ч. ложки корицы*

Молоко, яйца, сахар и муку хорошо перемешать, на сковороду с растопленным маслом осторожно вылить подготовленную массу. Добавить изюм и корицу, перевернуть омлет на другую сторону. Разрезать готовый омлет на кусочки и зажарить их, чтобы хрустели. Посыпать сахарной пудрой.

ОМЛЕТ ПО-АНГЛИЙСКИ

• *3 яйца, 120 г сыра, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки газированной воды*

Сыр натереть, яйца взбить с мукой, добавляя газированную воду и сыр. Омлет зажарить и подать с томатным соусом.

ОМЛЕТ ПО-ИСПАНСКИ

• *3 яйца, 20 г крахмала, 1/2 стакана молока, 40 г шпика, 1 головка репчатого лука, горсть грибов, черный и красный молотый перец*

Яйца взбить вместе с крахмалом, молоком, солью и красным перцем. Шпик нарезать крупными кубиками, лук – мелкими, грибы мелко порубить – все это тушить 10 минут, посолить и поперчить черным перцем. Дать остыть, осторожно смешать с яйцами и быстро запечь.

ОМЛЕТ ПО-АВСТРИЙСКИ

• *2 яйца, 1 стакан молока, 200 г муки, 300–400 г вишни, сахар*

Муку размешать с молоком, вбить в эту массу яйца, добавить соль и замесить негустое тесто (как сметана). Половину теста влить в разогретую и смазанную жиром сковороду, положить слой посыпанных сахаром вишен без косточек и залить их оставшимся тестом. Запекать в духовке 30 минут. Вынуть из духовки, разрезать на части и посыпать сахаром.

ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ

ЯЙЦА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Яйца, сваренные вкрутую, очистить, разрезать пополам вдоль, положить желтком вниз на блюдо с листьями салата. При подаче яйца покрыть майонезом, пользуясь бумажной трубочкой. Украсить зеленым горошком, помидорами.

ЯЙЦА С ТЕРТЫМ ХРЕНОМ

• *3 яйца, 150 г вареного картофеля, 15 г сыра, 25 г хрена, 1/2 ч. ложки лимонного сока, соль, сливочное масло*

Вареные яйца разрезать вдоль и уложить в середине блюда веером, вокруг уложить нарезанный кубиками вареный картофель, полить разогретым маслом и посыпать тертым сыром. Сверху яйца заправить тертым хреном, смешанным с лимонным соком.

ЯЙЦА ПОД МАЙОНЕЗОМ С ГАРНИРОМ

• *2 яйца, 1 картофелина, 1 морковь, перец сладкий, 1 огурец, 1 помидор, зеленый горошек, майонез*

Отварные овощи нарезать, добавить мелко нарезанные огурец, помидор и перец, заправить майонезом и горкой уложить на тарелку или в салатницу. Очищенное сваренное вкрутую яйцо разрезать с острого конца так, чтобы желток был виден среди разрезанных пластинок белка. Тупым концом яйцо поставить на верхушку овощей, вокруг посыпать зеленью и украсить овощами и рубленым желтком.

ЯЙЦО ВАРЕНОЕ В САЛАТЕ

500 г картофельного салата с майонезом или сметаной положить посередине тарелки, а сверху положить половинки крутых яиц. Вокруг полить майонезом и украсить салат зеленью.

ЯЙЦА С СЫРНЫМ КРЕМОМ

• *5 яиц, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, зелень, сметана*

Сваренные вкрутую яйца разрезать поперек на две половинки, вынуть желтки, растереть их со сливочным маслом, добавить тертый сыр и рубленую зелень. В полученную массу добавить сметану, чтобы получилась однородная масса. Посолить и поперчить. У белков срезать верхушки, чтобы половинки яиц стояли на блюде. Половинки яиц заполнить сырным кремом, украсить зеленью и поставить на блюдо, выложенное листьями салата.

ЗАКУСКА ПИКАНТНАЯ

• *3 яйца, 200 г сыра, перец молотый, соль*

Сыр (желательно твердые сорта) натереть на мелкой терке, смешать с сырыми яйцами, добавить по вкусу соль и перец, сделать шарики величиной с грецкий орех и обжарить в масле. Подавать на тарелке с зеленью.

ЗАКУСКА ЛЕТНЯЯ

• *3 яйца, 40 г сладкого перца, 30 г помидоров, 40 г баклажанов, зелень, сливочное масло*

Перец испечь, очистить от кожицы и семян, посолить, уложить горкой на тарелке. На перец положить кружочки помидоров, затем ломтики жареных баклажанов, а сверху – жареные яйца. Блюдо посыпать нарезанной зеленью.

ЯЙЦА С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

• *2 яйца, 30 г ветчины, 25 г плавленого сыра, 10 г сметаны, лук зеленый, майонез, горчица, 3 сладких перца*

1 вареное яйцо вместе с ветчиной и сыром пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить сметану, часть майонеза, перец и перемешать. На десертную тарелку положить половинки маринованного красного перца, а сверху – приготовленную массу. Затем на массу уложить половинки яиц желтком вниз, полить майонезом и посыпать зеленым луком.

ЯЙЦА С СЕЛЕДОЧНЫМ МАСЛОМ

• *2 яйца, 20 г селедочного масла, сливочное масло*

Яйца разрезать вдоль пополам. На половинку сваренного яйца положить горкой селедочное масло, украсить сверху розочкой из сливочного масла и веточкой зелени.

ЯЙЦА В ПОМИДОРАХ

• *3 яйца, 6 помидоров, майонез, зеленый салат*

Крутые яйца очистить, разрезать поперек зигзагообразным разрезом, чтобы белок имел вид венчика. Желтки вынуть, протереть, смешать с растертым сливочным маслом

и начинить половинки белков, а последние вставить в помидоры. Чтобы яйца держались в помидорах, их следует надрезать небольшими дольками. Приготовленные яйца положить в мелкую тарелку, выложенную листьями салата.

ЯЙЦА В ВЕТЧИНЕ

• *5 яиц, 100 г ветчины, 1 огурец, 1 стакан соуса из сметаны, зелень, листья салата*

Яйца сварить. Ветчину нарезать крупными полосками, сформировать из них квадраты или кружки. Поджарить в жире, чтобы ветчина свернулась. Дать ей остыть и в каждый свернувшийся кружок ветчины вставить тупым концом яйцо, очищенное от скорлупы. На блюдо по краям положить листья салата, налить густой соус из сметаны с хреном, на него положить яйца в ветчине, обложив их ломтиками огурцов.

ЯЙЦА РУБЛЕНЫЕ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

• *2 яйца, 50 г зеленого лука, 20 г сливочного масла*

Яйца мелко рубят, смешивают с мелко нарезанным зеленым луком, взбитым сливочным маслом, солью и хорошо вымешивают. Подают на тарелке с зеленью.

ЯЙЦА В ТАТАРСКОМ СОУСЕ

• *2 сваренных вкрутую яйца, 2 маринованных огурчика, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка тертого хрена, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка уксуса, сахар, соль*

Желтки крутых яиц растереть с сахаром, солью (по вкусу), уксусом. Добавить горчицу. Влить сметану, всыпать хрен, мелко нарезанные огурчики и накрошенный белок. Тщательно перемешать. Полученный соус вылить на мелкую тарелку или в неглубокую чашку. Выложить в него половинки яиц (5 шт.) срезом кверху, посыпать зеленым луком.

САЛАТЫ С ЯЙЦОМ

САЛАТ ИЗ ЯИЦ

• *6 сваренных вкрутую яиц, 300 г майонеза, 25 г зеленого лука, 25 г столовой горчицы, 150 г соленых огурцов, 50 г сельди*

Майонез, мелко нарезанный лук и горчицу перемешать, добавить мелко нарезанные огурцы и сельдь, а в конце – измельченные яйца.

ОСТРЫЙ САЛАТ ИЗ ЯИЦ

• *5–6 сваренных вкрутую яиц, 250 г мелко нарезанных маринованных огурцов, 350 г майонеза, 1 кофейная ложечка молотого красного перца*

Перец смешать с майонезом и огурцами, добавить крупно нарезанные яйца и слегка посолить.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ СО ШПИКОМ

• *4 сваренных вкрутую яйца, 200 г сельди, 200 г копченого шпика, 300 г майонеза*

Яйца разрезать на 4 части, сельдь и шпик нарезать мелкими кусочками, все заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С ШАМПИНЬОНАМИ

• *4 сваренных вкрутую яйца, 200 г мелко нарезанных маринованных огурцов, 200 г вареных шампиньонов, 300 г майонеза*

Мелко нарезанные шампиньоны и огурцы смешать с майонезом, уложить смесь на яйца, разрезанные на 4 части, посолить по вкусу, посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ

• *5 сваренных вкрутую яиц, 350 г маринованных овощей, 300 г майонеза*

Нарезанные яйца уложить на блюдо, сверху положить нарезанные овощи, заправленные майонезом. Посолить по вкусу.

САЛАТ "ЗДОРОВЬЕ"

• *5-6 сваренных вкрутую яиц, 350 г майонеза, 75 г соленых огурцов, по 50 г вареных сельдерея и моркови, 50 г консервированного зеленого горошка, 25 г зеленого лука*

Мелко нарезанные соленые огурцы, сельдерей, мор-

ковь, зеленый горошек и лук смешать с майонезом и эту смесь уложить на разрезанные на 4 части яйца. Посолить по вкусу.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ И РЫБЫ В ТОМАТЕ

• *5 сваренных вкрутую яиц, 300 г консервированной рыбы в томате, 300 г майонеза, 50 г вареного сельдерея*

Яйца разрезать на 4 части, рыбу измельчить, сельдерей тонко нашинковать соломкой. Томатный сок смешать с майонезом и этой смесью осторожно заправить все продукты. Посолить по вкусу.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

• *5–6 сваренных вкрутую яиц, 300 г перца паприки, 300 г майонеза*

Яйца разрезать на 4 части. Перец очистить от зерен и нарезать тонкими полосками, смешать с майонезом и эту смесь уложить на яйца. Посолить по вкусу.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С ИКРОЙ

• *5–6 сваренных вкрутую яиц, 250 г икры осетровых рыб, 350 г майонеза*

Майонез смешать с икрой и уложить на разрезанные на 4 части яйца. Добавить по вкусу соль и лимонный сок.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С СЕЛЬДЬЮ

• *5 сваренных вкрутую яиц, 200 г филе сельди, 300 г майонеза*

Яйца разрезать на 4 части. Филе вместе с кожей разрезать на маленькие кусочки, смешать с майонезом. Смесь уложить на яйца, приправить соусом.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

• *5–6 сваренных вкрутую яиц, 200 г вареного сельдерея, 350 г майонеза, 50 г зелени (смесь)*

Яйца разрезать на 4 части. Сельдерей тонко нашинковать. Зелень (петрушку, зеленый лук, листья сельдерея или укроп) мелко нарубить. Заправленную майонезом смесь уложить на яйца. Посолить.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С МАЙОНЕЗОМ И ПАПРИКОЙ

• *5–6 сваренных вкрутую яиц, 250 г красной овощной паприки, 325 г майонеза, 25 г сладкой паприки*

Яйца разрезать на 4 части. Овощную паприку очистить от зерен и нарезать полосками. Перемешать майонез со сладкой и овощной паприкой и уложить на яйца. Все посолить.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С РИСОМ

• *4 сваренных вкрутую яйца, 200 г отварного риса, 100 г огурцов в горчичной заливке, 100 г красного сладкого перца, 300 г йогурта*

Перемешать йогурт с рисом, мелко нарезанными огурцами и перцем, все уложить на яйца, разрезанные на 4 части. Посолить.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С ОКОРОКОМ

• *6 сваренных вкрутую яиц, 200 г вареного окорока, 100 г сырого окорока, 250 г майонеза*

Мелко нарезать окорок (вареный и сырой), перемешать с майонезом и уложить на яйца, разрезанные на 4 части. Посолить и заправить соусом.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С ГОРЧИЧНЫМ МАЙОНЕЗОМ И ЯБЛОКАМИ

• *5–6 сваренных вкрутую яиц, 300 г яблок, 300 г горчичного майонеза*

Очищенные и нарезанные ломтиками яблоки смешать с майонезом и уложить на крупно нарезанные яйца. Посолить.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С СОЛЕНОЙ РЫБОЙ

• *7 сваренных вкрутую яиц, 200 г соленой рыбы, 300 г майонеза*

Перемешать нарезанную "лапшой" сайду с майонезом, уложить смесь на яйца, разрезанные на 4 части. Пряности можно не добавлять, так как рыба соленая.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С ФРУКТАМИ

• *5–6 сваренных вкрутую яиц, 200 г ананасов (можно консервированных), 200 г бананов, 200 г майонеза*

Ананас нарезать кусочками, бананы порезать толстыми ломтиками. Перемешать ананасы и бананы со сливочным майонезом, смесь уложить на яйца, разрезанные на 4 части. Заправить по вкусу солью, порошком карри и лимонным соком.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ С ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ

• *10 сваренных вкрутую яиц, 300 г томатной пасты, 1–2 головки репчатого лука*

Томатную пасту с мелко нарезанным луком заправить солью и перцем, добавить немного уксуса. Приготовленной таким образом пастой залить разрезанные на 4 части яйца.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ ПО-ЧЕШСКИ

• *5 сваренных вкрутую яиц, 150 г сваренного в мундире картофеля, 150 г соленых огурцов, 2–3 головки репчатого лука, 250 г майонеза*

Картофель охладить, очистить от кожуры и нарезать маленькими кубиками. В миску налить немного разбавленного уксуса, добавить мелко нарезанный лук, всыпать картофель и все обдать небольшим количеством горячей воды. Дать жидкости стечь, всю массу смешать с мелко нарезанными огурцами и майонезом и уложить на яйца, разрезанные на 4 части. Посолить по вкусу.

САЛАТ "ГРИБОК" ИЗ ЯИЦ

Срезать верхушку яиц так, чтобы можно было вынуть желток. Желтки протереть через сито и смешать с равным количеством майонеза и небольшим количеством измельченных анчоусов. Этой массой нафаршировать яйца и закрыть срезанными верхушками. Посыпать сверху толченым перцем и смазать майонезом. Тупые концы яиц срезать так, чтобы можно было поставить яйца на блюдо, выстланное листьями салата. Рядом уложить нарезанные крупными дольками помидоры.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ И СЫРА

• *2 яйца, 200 г сыра, 1 свежий огурец, майонез*

Сыр и огурец нарезать кубиками. Добавить рубленое яйцо, соединить с майонезом и выложить в стеклянную посуду.

ЗАЛИВНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ЯЙЦОМ

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО С КРЕВЕТКАМИ

На дно порционной формы налить тонкий слой желе и дать ему остыть. Затем уложить на него креветки и 2 яйца, разрезанные вдоль, желтком книзу. Все залить желе и дать блюду застыть.

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО С ОВОЩАМИ

На дно порционной формы налить тонкий слой желе и дать ему застыть. Затем уложить на него нарезанные мелкими кубиками разные овощи, поверх овощей – 2 разрезанных вдоль яйца желтком книзу. Снова залить желе и дать блюду застыть.

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО НА КАРТОФЕЛЬНОМ САЛАТЕ

В порционную форму, на дно которой предварительно налить немного желе, уложить 2 разрезанных вдоль яйца. Сверху выложить картофельный салат и залить его желе. Дать блюду застыть.

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО С ИКРОЙ

На дно порционной формы налить тонкий слой желе и дать ему застыть. Затем уложить на него 2 кучки икры, поверх икры уложить 2 разрезанных вдоль яйца желтком вниз. Залить желе и дать блюду застыть.

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО С ПАПРИКОЙ

На дно порционной формы налить тонкий слой желе и дать ему застыть. Затем уложить очищенный от семян мелко нарезанный красный перец (паприку), на паприку – 2 разрезанных вдоль яйца желтком вниз. Залить желе и дать блюду застыть.

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО С АНЧОУСАМИ

В порционную форму налить тонкий слой желе и дать ему застыть. Затем уложить на желе 2 кольца из анчоусов, на анчоусы – 2 разрезанных вдоль яйца желтком вниз. Долить желе и дать блюду застыть.

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО С ОКОРОКОМ

В порционную форму налить тонкий слой желе и дать ему застыть. Затем разложить на желе мелко нарезанный вареный окорок. На окорок положить 2 разрезанных вдоль яйца желтками вниз. Залить желе и дать блюду застыть.

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО С РЫБОЙ

В порционную форму налить тонкий слой желе и дать ему застыть. Затем положить на желе 2 кучки измельченной в стружку рыбы. Сверху уложить 2 разрезанных вдоль яйца желтком вниз. Залить желе и дать блюду застыть.

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО С ГОРЧИЧНЫМ МАЙОНЕЗОМ

В порционную форму налить тонкий слой желе и дать ему застыть. Затем положить на желе 2 разрезанных вдоль яйца желтками вниз. Яйца облить горчичным майонезом. Форму заполнить желе и дать блюду застыть.

ЗАЛИВНОЕ ЯЙЦО В ФОРМОЧКАХ

В яйцеобразных формочках сделать "рубашку" из прозрачного мясного желе, украсить ее веточками петрушки и кусочком красного перца. Положить в каждую формочку яйцо, сваренное "в мешочек". Залить желе и охладить. При подаче выложить яйца на блюдо с листьями салата.

ЯЙЦО ЗАЛИВНОЕ

Прозрачный бульон для студня налить в салатник слоем 2 см и дать застыть. Затем положить на студень половинки крутых яиц (разрезом вниз), обложить мелко нарезанными листиками салата или зеленью и снова залить бульоном. Когда все застынет, перевернуть и выложить на мелкую тарелку.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ИКРОЙ

• *2 яйца, 30 г красной икры, 100 г помидоров*

Яйца сварить вкрутую, разрезать их вдоль пополам, удалить желтки. Половинки белка наполнить икрой. Затем положить на мелкую тарелку и обложить нарезанными помидорами, зеленью петрушки.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЕЛЕДКОЙ

• *4 сваренных вкрутую яйца, 1/2 селедки, 1 ломтик булки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль*

Яйца очистить, разрезать пополам, чтобы образовались зубчатые края, вынуть желтки. Селедку вымочить, очистить, мелко порубить. Луковицу порезать и поджарить, добавить рубленую селедку, перец и поджарить еще раз. Дать остыть, добавить намоченную в молоке булку, рубленые желтки, сметану и хорошо перемешать. Этим фаршем начинить половинки белков, сложить их, чтобы яйцо выглядело целым и обвалять в мелко нарубленном белке.

Приготовленное яйцо положить на тарелку, украсить кружками помидора, зеленым луком.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ВЕТЧИНОЙ

• *3 сваренных вкрутую яйца, 3 помидора, зелень укропа, 100 г ветчины или колбасы, сметана*

Крутые яйца очистить, разрезать вдоль пополам и вынуть желтки. Ветчину и зеленый лук мелко нарезать, добавить порубленные желтки, сметану, перемешать и начинить этим фаршем половинки белков. Сверху посыпать зеленью укропа.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ

• *8 яиц, 1/2 баночки майонеза, зелень, 2 головки репчатого лука, 150 г куриной печени, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец*

Яйца очистить, разрезать вдоль, удалить желтки. Желтки протереть сквозь сито и соединить с пассерованным

луком, обжаренной и пропущенной через мясорубку печенью, посолить, перемешать. Половинки яиц наполнить фаршем, положить на тарелку фаршем вверх. Полить майонезом, украсить зеленью.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

• *3 сваренных вкрутую яйца, 3 огурца, 1 стакан сметаны, зелень, 1 стакан отваренных грибов, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 ст. ложки сметаны, перец*

Крутые яйца очистить, разрезать поперек пополам, вынуть желтки. Лук мелко порубить, смешать с нарезанными грибами, поджарить, охладить, добавить сметану, молотый перец, соль, перемешать. Приготовленным фаршем начинить половинки белков и на каждую из них положить по красной шляпке вареного грибка. Посередине блюда положить горкой нарезанные огурцы, на нее положить растертые со сливочным маслом и скатанные в шарики желтки. Сверху посыпать зеленью, а по краям блюда положить фаршированные половинки яичных белков.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Яйца (по одному на порцию) сварить вкрутую, очистить, разрезать в длину пополам. Вынуть желтки, посолить их, посыпать черным перцем, растереть вилкой, добавить сливочное масло (на 3 желтка – столовую ложку), немного лимонного сока, все хорошо растереть, полученным фаршем наполнить половинки белков. Поджарить гренки, уложить их на большую тарелку и на каждый гренок положить по фаршированному яйцу. Подать с соусом, приготовленным по рецепту: 3–4 стакана грецких орехов растолочь, добавить пюре из 2 картофелин или ломтик намоченного в воде белого хлеба, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложку уксуса, соль, перец, зелень по вкусу и под конец такое количество сметаны, чтобы получился густой соус.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА "ОРИГИНАЛ"

• *6 яиц, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка кетчупа, 1 ст. ложка горчицы, соль, перец*

Разрезать пополам сваренные вкрутую яйца. Вынуть желтки, растереть их с маслом, смешать с натертым сыром,

рубленым луком, горчицей, кетчупом, солью и перцем. Нафаршировать яйца, украсив их кусочками маринованного красного перца.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПИНАТОМ (КРАПИВОЙ)

• *5 яиц, 300 г шпината, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, 100 г молока, мука, перец, соль*

С острой стороны сваренных вкрутую яиц срезать "крышечку" и осторожно вынуть желток. Шпинат сварить, отцедить и смешать с растертыми желтками, сыром, натертым на терке, перцем и солью. Наполнить яйца этой смесью, закрыть "крышечками" и поставить на противень. Остальную начинку смешать с молоком и мукой и положить между яиц. Подержать в духовке 10–12 минут. Яйца подать горячими в качестве закуски.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ЛУКОМ

• *2 яйца, 2 головки репчатого лука, горчица, сливочное масло, зелень*

Мелко нарезанный лук спассеровать с жиром, добавить часть сметаны, горчицу, соль и тщательно перемешать. Наполнить половинки белков подготовленной массой. Вокруг яиц положить протертый через сито желток. Яйца украсить зеленью и полить сметаной.

ФАРШИРОВАННЫЕ "ГНОМИКИ"

• *5 яиц, 1 сельдь, 2 огурца, 2 помидора, сметана, майонез*

У сваренных вкрутую яиц срезать тупой конец и вынуть желток. Филе сельди мелко порубить, добавить желтки, майонез, сметану, соль и растереть. Приготовленной массой наполнить белки и положить их срезанным концом на кружок огурца. Сверху накрыть шапочкой помидора. Глаза сделать из паюсной икры или зелени, нос – из моркови, рот – из красного перца. Подать на мелкой стеклянной тарелке или блюдце.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА В ПОМИДОРАХ

• *4 сваренных вкрутую яйца, 4 соленые рыбки (килька, хамса), 2 помидора, 4 маслины, черный молотый перец, зеленый салат или зелень петрушки, уксус*

Помидоры разрезать пополам, удалить мякоть с семенами и слегка посолить. Рыбу замочить в уксусе примерно на 10 минут, затем очистить от костей и мелко порубить; яйца очистить от скорлупы, срезать верхушки и вынуть желтки. Растереть желтки с маслом, посыпать перцем, перемешать с рыбой и полученным фаршем наполнить яйца. Каждое нафаршированное яйцо поместить в половинку помидора, сверху украсить маслиной и уложить на тарелку, покрытую листиками салата или мелко нарезанной зеленью петрушки. Между помидорами положить оставшийся фарш.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

• *80 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка растертых сардин или очищенной от кожицы и костей мелко нарезанной отварной рыбы, 4 помидора, зеленый салат, зелень петрушки, соль, черный молотый перец, маслины, лимон*

Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль на две части и вынуть желтки. Растереть желтки с маслом, сардинами или рыбой в однородную массу. Посолить, поперчить по вкусу и приготовленным фаршем наполнить половинки яичных белков. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. На блюдо или тарелку аккуратно уложить листья салата, ломтики помидоров, фаршированные яйца, гарнированные маслинами и дольками лимона.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-РАЗНОМУ

Сварить вкрутую 4 яйца, охладить, очистить от скорлупы и разрезать на две половинки. Вынуть желтки, протереть их сквозь сито и перемешать по вкусу с каким-либо из перечисленных ниже продуктов:

• *1 столовая ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка томатного пюре, 1 ст. ложка мелко нарезанной ветчины, 1 ст. ложка измельченного сыра, молотый черный перец, соль;*
• *1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка тертой брынзы, 1 вареная морковь, горчица;*
• *1 ст. ложка протертой вареной куриной печенки (4–5 шт.), молотый черный перец, соль;*
• *1 ст. ложка сливочного масла, 3–4 мелко нарезанных тушеных гриба, молотый черный перец, соль.*

Приготовленной начинкой наполнить белки яиц. Положить на блюдо отдельными порциями салат "Оливье",

винегрет, поместить на них нафаршированные белки и между ними расположить веточки петрушки, мелкие помидоры, "розочки" из редиса и т. д.

Нафаршированные белки можно подать и на отдельных тарелках по одному на порцию.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЕЛЬДЬЮ И МАСЛИНАМИ

• *5 яиц, 1 сельдь, 1–2 головки репчатого лука, 4 маслины, 3 ст. ложки майонеза, зелень*

Желтки вареных яиц смешать с рубленым филе сельди, мякотью маслин, репчатым луком, заправить майонезом. Полученной массой заполнить половинки яиц. На тарелку положить листики салата, на них – половинки яиц фаршем кверху, полить майонезом и посыпать зеленью.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

ЯИЧНЫЕ КОТЛЕТЫ

• *3 яйца, 30 г манной крупы, 50 г молока или воды, сухари, сливочное масло, соль, соус*

Яйца, сваренные вкрутую, мелко порубить, смешать с теплой манной кашей или густым молочным соусом. Приготовленную массу разделать в форме котлет, смочить в яичных белках, запанировать в сухарях и обжарить на масле. При подаче котлеты полить маслом или сметанным соусом.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЯИЦ "ПИКАНТНЫЕ"

4 яичных желтка растереть с солью и черным перцем, 30 г натертого сыра и мелко нарезанной зеленью. Добавить взбитые в густую пену белки, столовую ложку сухарей, перемешать, разделать в виде биточков. Опустить их в кипящее растительное масло. На стол подать с томатным соусом и зеленым салатом.

АППЕТИТНЫЕ КОТЛЕТЫ

• *5 яиц, 2 вареные картофелины, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, перец, зелень, соль, 1 головка репчатого лука*

Яйца мелко нашинковать. Картофель протереть и

смешать с сырым яйцом и сметаной, добавить мелко нарезанный зеленый и репчатый лук. Сделать котлеты, запанировать в сухарях и испечь в духовке. На стол подавать со сметаной и свежими огурцами.

КРОКЕТЫ ИЗ ЯИЦ

• *4 яйца, 30 г ветчины, соус молочный*

Белки яиц изрубить, смешать с горячим молочным соусом, добавить сырой желток и дать остыть. Желтки также изрубить, прибавить мелко нарезанную ветчину, добавить молочный соус. Из белков сформировать шарики величиной с грецкий орех с начинкой из желтков и ветчины. Смочить шарики в сыром яйце, запанировать и поджарить во фритюре. Подать с зеленью петрушки.

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

• *5 яиц, 1 батон белого хлеба, 100 г сметаны, 1 ч. ложка муки, бульон*

Муку смешать с бульоном, добавить сметану, прокипятить. Батон порезать на ломтики толщиной 2 см, удалить мякиш. В металлическое блюдо, смазанное маслом, вылить сметанный соус, в него положить кольца батона, в каждое выбить по одному яйцу, поперчить и поставить в духовку. Дать белку свернуться и побелеть. Посыпать рубленой зеленью.

ЯЙЦА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

• *5 яиц, 100 г сыра, 1/2 л сухого белого вина, 1 ст. ложка масла, соль, перец, долька чеснока*

Яйца сварить "в мешочек", очистить и положить в соус, приготовленный следующим образом: в разогретое сливочное масло добавить тертый сыр, толченый чеснок, налить вино, посолить, поперчить и потушить 5–7 минут. Подавать горячим с гренками.

ЯЙЦА В ВЕТЧИНЕ

• *5 яиц, 300 г ветчины, 5 ст. ложек сметаны, соль, перец*

Яйца сварить "в мешочек", очистить, завернуть каждое яйцо в тонкий ломтик ветчины и поместить на небольшой, смазанный маслом противень. Посолить, поперчить, залить сметаной и запекать в умеренно горячем духовом шкафу около 10 минут.

ЯЙЦА ПО-ВЕНГЕРСКИ

• *3 яйца, 150 г сметаны, 15 г острого сыра, сливочное масло*

В огнеупорную посуду положить масло, нагревая, влить сметану и дать закипеть. Затем вылить яйца и, не размешивая, посыпать тертым сыром, проварить 3–4 минуты, посолить. Подавать на стол в этой же посуде.

ЯЙЦА ПО-НЕМЕЦКИ

• *3 яйца, 15 г молока, 20 г сыра, мука, соль, 2 желтка*

Приготовить молочный соус, заправить его желтками и вылить на сковороду. Сверху уложить сваренные вкрутую яйца, разрезанные на дольки. Все посыпать тертым сыром и полить маслом. Поставить в горячую духовку и запечь. Подавать на стол с салатом.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ

• *3 яйца, 30 г печени, 1 головка репчатого лука, 10 г томатной пасты, 20 г сыра, зелень, соль, перец, 5 г вина (мадеры)*

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль, вынуть желтки и растереть их с приготовленным паштетом из печени. Полученным фаршем нафаршировать белки яиц, залить соусом с сыром, посыпать перцем и запечь.

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЛАПШОЙ

• *3 яйца, 60 г лапши, 20 г сливочного масла, 75 г соуса сметанного с томатом, 15 г сыра, соль*

Отварную лапшу выложить на смазанную маслом сковороду, положить сверху яичницу-глазунью, залить сметанным соусом с томатом, посыпать тертым сыром и запечь. Подавать на стол в этой же посуде.

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ПОМИДОРАХ

• *2 яйца, 150 г помидоров, 50 г ветчины, масло, соль*

Отобрать на порцию по два крупных помидора, срезать верхушки, вынуть сердцевину. Подготовленные помидоры нафаршировать поджаренными кубиками ветчины или колбасы. В каждый помидор положить яйцо, сваренное "в мешочек". Поставить на несколько минут в духовку и сразу подавать на стол.

ЯЙЦА ДЛЯ ГУРМАНОВ

• *3 яйца, 1 головка репчатого лука, сливочное масло, соль*

Яйца отварить "в рубашке", посолить и уложить на блюдо, обложить жареным луком, нарезанным кольцами, и полить горячим сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ЯЙЦАМИ

• *2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды*

Приготовить некрутое тесто. Для начинки измельчить три круто сваренных яйца и 125 г шпика, добавить 1 ст. ложку сметаны, 1 ч. ложку масла, соль и перец. Приготовленные вареники кипятить 5–10 минут. Подавать горячими, полив растопленным маслом.

ЯЙЦА В СМЕТАНЕ

Сваренные вкрутую яйца нарезать кольцами, положить на сковороду, посолить, залить густой сметаной и поставить в духовку на 5–10 минут. При подаче на стол посыпать измельченным укропом.

ПИКАНТНОЕ БЛЮДО

• *5 яиц, 2 картофелины, 2 ст. ложки томатного пюре, 3 дольки чеснока, соль, перец*

Картофель нарезать кубиками и поджарить во фритюре. Добавить томатное пюре, толченый чеснок, немного воды, специи и тушить 5 минут. Под конец залить кушанье взбитыми яйцами.

ЯЙЦА С СОУСОМ

• *4–8 яиц, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки муки, 1 стакан молока, зелень петрушки, уксус, лимон*

Приготовить соус: мелко порубленный лук обжарить в масле, охладить, добавить муку, мелко нарезанную зелень петрушки. Развести все молоком и стаканом воды, поставить на плиту и, помешивая, варить, пока соус не сгустится. Посолить и подкислить лимонным соком.

В посуду с кипящей подсоленной и подкисленной

уксусом водой осторожно, чтобы сохранить желток целым, отбить яйца и варить, пока белок не свернется. Вынуть яйца из воды шумовкой и положить в приготовленный соус.

ЯЙЦА С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ

• *3 яйца, 1/2 кг картофеля, 2 ст. ложки молока, пучок зелени петрушки, 100 г сыра, жир, соль*

Картофель отварить, нарезать тонкими ломтиками, обжарить и сразу же, не давая ему остыть, залить взбитыми с молоком яйцами, посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым сыром. Тщательно перемешать, накрыть посуду крышкой и подать.

ЯЙЦА С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

• *4–8 яиц, 1/2 кг говядины (или телятины), 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан пропущенных через мясорубку помидоров, красный и черный молотый перец, соль*

Мясо отварить и, удалив кости, нарезать тонкими ломтиками, положить на небольшой противень, добавить 2 ст. ложки масла и запечь в горячем духовом шкафу с обеих сторон до образования румяной корочки. Посолить, посыпать черным перцем, добавить помидоры или разведенное водой томатное пюре (столько, сколько необходимо, чтобы покрыть мясо). Сверху отбить яйца, посыпать их красным перцем, положить на каждое яйцо по кусочку сливочного масла, слегка посолить, вновь поставить в духовку и запекать до готовности яиц. Подать с пюре из картофеля, шпината или крапивы.

ЯЙЦА ПО-УКРАИНСКИ

Белый хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, намазать маслом и уложить на противень. Сыр натереть на терке, высыпать на хлеб слоем 1,5 см, оставляя посередине углубления, в которые осторожно выпустить по одному яйцу. Поставить в духовку, запечь. Сыр можно заменить брынзой.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

СЕЧЕНИКИ ИЗ ЯИЦ

• *8 яиц, 100 г сливочного масла, 2 желтка, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 стакан молока, перец, соль*

Сваренные вкрутую яйца мелко посечь. Муку слегка поджарить на масле, развести небольшим количеством молока, довести до кипения. Положить сеченые яйца, сырые желтки, соль, перец, довести до кипения и остудить. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять в сухарях и поджарить.

ЯИЧНАЯ БАБКА

• *8 яиц, 100 г сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки муки, сода, соль*

Яйца растереть с маслом, добавить муку, соль, соду, развести сливками, перелить в кастрюлю, смазанную маслом, и запечь в духовке. Когда масса поднимется до краев, вынуть.

ЧУЧУ (АЗЕРБАЙДЖАНСКОЕ БЛЮДО)

Свежую зелень весенних растений, преимущественно пряных – кресса, зеленого лука, чеснока, шпината, щавеля, мяты, петрушки, укропа, в течение 2–3 минут обжарить в масле и залить равным объемом взбитых яиц.

ЯЙЦА ПО-ЗАГОРСКИ

• *3 яйца, 50 г сельди, 1 головка репчатого лука, майонез, морковь, огурцы, сливочное масло, соль*

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль и вынуть желток. Сельдь и лук мелко порубить и смешать с желтком. Углубление в яйце заполнить этим фаршем. Положить яйца на тарелку, сверху полить майонезом, украсить морковью и огурцами.

"МУХОМОРЫ" ИЗ ЯИЦ

Тупой конец вареного яйца отрезать, накрыть его половинкой помидора или шляпкой красивого гриба. Поставить их на тарелку, посыпанную зеленью. Головки "мухоморов" украсить растертым сливочным маслом в виде маленьких точек.

ЯИЧНЫЕ "ГНЕЗДА"

• *8 яиц, 6 ломтиков хлеба, 40 г сыра, 1/2 стакана молока, сливочное масло, соль, зелень*

Из белого хлеба нарезать овальные формы, смочитьих в

смеси молока и яиц и обжарить. На каждый гренок положить горкой взбитые в пену белки, посыпать тертым сыром. В каждой горке сделать углубление, положить в него сырой желток, посолить и запечь в духовке. При подаче посыпать зеленью.

ЯЙЦА В "ГНЕЗДЫШКЕ" ИЗ МЯСА

• *5 сваренных вкрутую яиц, 300 г говядины, 1/2 стакана молока, 1 яйцо*

В мясной фарш добавить молоко, сырое яйцо, соль, сахар, перец. Разделить на 5 порций. В середину каждой лепешки положить вареное яйцо, края соединить, придавая ей форму гнезда. Выложить в разогретый жир и жарить в духовке до готовности. Охлажденные "гнездышки" разрезать пополам, положить на блюдо и украсить зеленью или консервированными овощами.

"МАТРЕШКИ" ИЗ ЯИЦ

• *6 сваренных вкрутую яиц, 10–15 г сухих грибов, 3 стручка красного перца, перец, соль*

Обрезать яйца с тупого конца и вынуть из них желтки. Натереть желтки на мелкой терке. Приготовить фарш: размоченные и отваренные грибы обжарить на сливочном масле, добавив соль и перец. Большую часть желтков смешать с грибами. Нафаршировать яйца. Из оставшейся части желтка сделать волосы у матрешки. Из перца сделать "косынки" для "матрешек". Из черной икры или зелени сделать глазки и носик. Для закрепления волос лучше использовать желе. Поставить "матрешки" на тарелку с зеленью.

РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ

• *8 яиц, 1 стакан молока, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 4 картофелины, 1/2 стакана тертой брынзы, томатный соус, перец, зелень*

Яйца, муку, молоко, соль, перец хорошо взбить и выпечь в духовке на смазанном маслом противне. Готовый омлет покрыть слоем тертой брынзы с картофельным пюре, завернуть рулетом, уложить на лист так, чтобы шов оказался внизу, посыпать сверху тертой брынзой, сбрызнуть маслом и 2–3 минуты выпекать в духовке. Готовый рулет разрезать, полить томатным соусом и посыпать зеленью.

ЗАКУСКА "ПТИЧЬЕ ГНЕЗДО"

• *2 яйца, 100 г сельди, 2 головки репчатого лука, 80 г копченой колбасы, зеленый огурец, зелень, сливочное масло*

Сельдь очистить, мелко порубить и сделать фигуру круглой формы. На нее уложить в виде гнезда колбасу, нарезанную мелкой соломкой. В середину гнезда поместить желток и кусочек сливочного масла. Белок порубить и обсыпать им края гнезда. Блюдо украсить ломтиками огурца и зеленью.

"ЗАЙЧИКИ" ИЗ ЯИЦ

• *3 яйца, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 ч. ложки томатного пюре, 1 ч. ложка лимонного сока, соль, сахар*

У сваренных вкрутую яиц срезать толстые концы. Вынуть желтки, протереть их, добавить сметану, томатное пюре, лимонный сок, соль, сахар. Этой смесью заполнить белки. Поставить их на тарелку местом начинки вниз, в верх яйца воткнуть ушки из свеклы или моркови, глаза из кусочков хлеба или икры, хвостик и рот из моркови. Расставить "зайчиков" на тарелке с зеленью.

ЯЙЦА В ВИННОМ СОУСЕ

• *8 яиц, 2 стакана бульона, 2 ст. ложки муки, 150 г белого вина, 1 ст. ложка сметаны, сахар, соль, лимонный сок, горчица*

Сварить вкрутую яйца, очистить и разрезать пополам вдоль. Приготовить соус, для чего муку с маслом спассеровать, влить бульон, вино, прокипятить на слабом огне 5 минут, добавить щепотку сахара, соль, молотый перец, лимонный сок и горчицу. Поварить еще 2–3 минуты, добавить сметану, снять с огня. Приготовленным соусом залить яйца.

ЯЙЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ

• *4–5 яиц, 2 головки репчатого лука, 500 г помидоров, зелень, 3–4 ст. ложки сливочного масла, сыр*

Лук мелко порезать и поджарить с маслом, добавить очищенные помидоры и варить около 10 минут. Посолить,

посыпать зеленью и выложить в огнеупорную посуду. Сверху выпустить яйца из расчета 1–2 на порцию, посыпать тертым сыром и запечь.

ЯИЧНОЕ СУФЛЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Цветную капусту разобрать на кочешки, отварить и протереть сквозь сито. Прибавить густой соус – бешамель, размешать с пюре и добавить один за другим 5 желтков, посолить по вкусу, посыпать черным перцем и снова все размешать. Белки взбить и смешать с полученной массой. Выложить в форму и печь 10–15 минут, сверху не забыть посыпать тертым сыром. Таким же образом можно приготовить суфле с другими овощами.

ЯЙЦА – ВЕНСКИЕ ШАРЫ

Осторожно выпустить в подсоленную и подкисленную воду 6 яиц, сварить и выложить шумовкой на тарелку. Испечь 500 г стручков красного перца, очистить и мелко нарезать. Приготовить майонез из 2 яиц, добавить в него перец, посолить по вкусу и залить яйца.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

ПЕЧЕНЬЕ "ПОЦЕЛУЙ ФЕИ"

• *3 яйца, 130 г сахарной пудры 130 г измельченных грецких орехов*

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой до образования однородной пенистой массы, добавить молотые грецкие орехи и взбитые в густую пену белки. Полученную массу поместить на смазанный маслом противень небольшими шариками и запечь в духовке до образования красивого красноватого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ "ЛАСТОЧКИНО ГНЕЗДО"

• *5 яичных белков, 1 стакан сахара, 300 г миндаля*

Белки взбить, постепенно добавляя сахар. Порубить миндаль и добавить к взбитым белкам. Массу при помощи кондитерского мешка круговыми движениями выпустить на смазанный жиром противень так, чтобы получились лепешки, по форме напоминающие ласточкино гнездо. Выпекать на слабом огне.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ БЕЛКА "ЛАКОМКА"

• *4 яичных белка, 1/2 стакана сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 50 г муки*

Белки взбить с сахарной пудрой (взбивать не менее 15–20 минут), растереть в пену свежее сливочное масло. Затем постепенно ввести взбитые белки и муку. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму для торта и выпечь в горячей духовке. При подаче на стол нарезать лепешку на кусочки и полить сиропом.

ТОРТ ИЗ БЕЛКОВ "ВОЗДУШНЫЙ"

• *12 яичных белков, $1^1/_2$ стакана сахара, $1^1/_2$ стакана муки*

Белки с сахаром взбить на водяной бане в густую пену и осторожно размешать с $1\ ^1/_2$ стаканами муки. Торт печь на медленном огне в смазанной маслом форме. В готовом виде корж разрезать горизонтально и смазать кремом или густым сиропом.

АРОМАТНОЕ СУФЛЕ

• *3 яичных белка, 50 г сахарной пудры, 250 г бисквита*

Готовый бисквит разрезать на три слоя вдоль, намазать любым вареньем, нарезать кубиками. Белки взбить в крепкую пену, смешать с сахарной пудрой. Каждый кубик бисквита окунуть в белок и поставить на 2–3 минуты в духовку.

ЯИЧНЫЙ КРЕМ

• *4 яйца, 100 г сахара, 200 г сливок, сок и цедра 1/2 лимона, 2 ч. ложки желатина, 2 ст. ложки белого сухого вина*

Желтки растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру, взбитые белки, сливки, растворенный в воде желатин и перемешать. Охладить. Приготовленным кремом можно залить нарезанные фрукты.

КРЕМ ИЗ БЕЛКОВ "НЕЖНОСТЬ"

• *6 яичных белков, 6 ч. ложек сахарной пудры*

Взбить белки в густую пену, добавить постепенно сахарную пудру, слегка перемешать и выложить горкой в креманки или вазочки. Крем можно смешать со свежими или консервированными ягодами.

МЕРЕНГИ

• *4 яичных белка, 150 г сахарной пудры*

Белки вначале взбить без сахара до получения стойкой пены, а потом частями добавлять сахарную пудру или песок. Взбитую белковую массу с помощью трубочки быстро отсадить в виде лепешек, ракушек или шишек на противень, смазанный маслом, выпекать до едва заметного пожелтения.

МУСС ИЗ БЕЛКОВ

• *2 яичных белка, 2 ст. ложки варенья*

Белки и варенье взбивать в миске 15–20 минут. Когда масса станет густой, выложить готовый мусс горкой на стеклянную тарелку. Украсить ягодами из варенья, охладить.

СНЕЖКИ

• *2 яйца, 50 г сахарной пудры, 80 г молока, 70 г сливок, ягоды, соль, ванилин, 10 г сахара*

Яичные белки взбить с солью, продолжая взбивать, понемногу ввести сахарную пудру. Молоко, сливки с сахаром вскипятить, добавить ванильный сахар. Столовой ложкой брать взбитые белки, придавая им форму яйца, и осторожно опускать в кипящую молочную смесь. Варить белки по 2 минуты на каждой стороне, переворачивая вилкой. Готовые снежки вынуть шумовкой на сито. Молочную смесь процедить. Яичные желтки растереть и тоненькой струйкой влить в них горячую молочную смесь, проварить, не давая закипеть, до тех пор, пока крем слегка не загустеет. Полученный крем вылить в блюдо и охладить. Снежки положить на крем и украсить свежими ягодами клубники или малины.

ПУДИНГ ЯИЧНЫЙ

• *4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 80 г крахмала, 50 г орехов, сок половины лимона, сода, сливочное масло, сухари*

Желтки и сахар растереть добела, добавить крахмал, соду, лимонную цедру, измельченные орехи, сок и взбитые белки, все перемешать и еще раз взбить. Форму смазать

маслом, обсыпать сухарями, влить в нее тесто и выпекать в духовке в течение 30–40 минут. Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой.

ЧЕЛЬПЕК (ТАТАРСКОЕ ЯИЧНОЕ БЛЮДО)

• *10 яиц, 100 г молока или сливок, 2 ст. ложки сахара, 100 г сахарной пудры, мука*

Яйца растереть с сахаром, добавить молоко, муки положить столько, чтобы получилось крутое пресное тесто. Тесто раскатать тонко (до 2 мм), нарезать по ободу тарелки (диаметром 20–25 см). Жарят чельпек в большом количестве жира. Готовые чельпеки должны быть оранжевого цвета. После остывания посыпать их сахарной пудрой.

ЯИЧНОЕ СУФЛЕ

• *4 яичных белка, 40 г сахарной пудры, 2 желтка, сливочное масло*

Желтки и белки взбить отдельно, добавив сахарную пудру, соединить, осторожно перемешать. Смесь выложить в смазанную маслом форму и запечь. При подаче посыпать сахарной пудрой и облить сиропом.

ЯЙЦА ПО-КОРОЛЕВСКИ

• *6 яичных желтков, 3/4 стакана сахара, 100 г воды, 20 г коньяка, корица*

Желтки взбить, вылить в форму и запечь. Из сахара, воды и корицы сварить густой сироп. Сформировать из яичной массы шарики и положить их в горячий сироп. Когда сироп остынет, добавить коньяк. Готовому блюду дать настояться в течение 2 часов.

ВЕРМИШЕЛЬ ИЗ ЯИЦ

• *5 яичных желтков, 1 стакан сахара*

Сахар разогреть на слабом огне, желтки взбить и влить в разогретый сахар через тонкую воронку. Полученная масса – это и есть вермишель из яиц. Ее подают как отдельное блюдо, ею украшают поверхность тортов: ярко-желтые ниточки, причудливо переплетаясь, создают ощущение праздничности.

КОНФЕТЫ "СЮРПРИЗ"

• *4 яичных белка, 1 стакан молотых орехов, 3/4 стакана сахара, шоколад*

Белки взбить с сахаром, добавить молотые орехи. Все тщательно перемешать. Взять чайную ложку смеси, слегка размять и в середину положить вишенку из варенья или любую другую ягоду. Оформить шарики, обвалять в натертом шоколаде. Приготовленные таким образом конфеты поместить на бумажные розетки.

"ПЛАВАЮЩИЕ ОСТРОВА"

• *4 яичных белка, 4 ст. ложки сахара*

Для соуса: *1 л молока, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки сахара*

Какао смешать с сахаром, добавить 1 стакан молока, размешать. Оставшееся молоко вскипятить, соединить с раствором крахмала, прокипятить, охладить. Яичные белки взбить, добавляя сахар. В широкой кастрюле вскипятить воду, столовой ложкой класть в нее массу белков, не допуская кипения. Поворачивая "острова", держать их в кипятке 2 минуты. Вынуть шумовкой, разложить в вазочки, залить соусом.

ПУДИНГ ЯИЧНЫЙ ПАРОВОЙ

• *4 яйца, 3/4 стакана сахара, 1 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки сливочного масла*

Желтки растереть с сахаром, добавить 4 ст. ложки теплой воды, растопленное масло и просеянную муку. Постепенно ввести взбитые белки, выложить массу в смазанную жиром форму, варить на пару до готовности. Когда пудинг будет отходить от краев формы, он готов. Опрокинуть форму с пудингом на тарелку, полить фруктовым сиропом.

ЖЕЛЕ ЯИЧНОЕ

• *4 яичных желтка, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка ореховых ядер, 15 г желатина*

Желатин залить водой на 1 час для набухания. Желтки растереть с сахаром. Молоко вскипятить, растворить в нем набухший желатин (горячее молоко влить в желатин посте-

пенно, размешивая). Желе разлить в стеклянные вазочки или смазанные маслом формочки, поставить в холодильник. Подавать с фруктовым соком или ягодами.

НАПИТКИ С ЯЙЦОМ

КЕФИР С ЯЙЦОМ

1 желток, стакан кефира, 1 столовую ложку меда взбивать в течение нескольких секунд в миксере и разлить в стаканы.

САБАЙОН

• *6 желтков, 1 стакан сахара, 3 стакана молока, 50 г шоколада*

Желтки взбить с сахаром, затем добавить постепенно теплое молоко и тертый шоколад. Напиток подогреть или налить в прогретые чашки.

ЯИЧНЫЙ ЧАЙ

1 желток, 30 г малинового сиропа, размешать и долить несладким крепким чаем. Подавать охлажденным.

ЯИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1 желток, 50 г молока, 20 г сахарного сиропа, 100 г сливочного мороженого взбить в миксере. Перелить в бокал, сверху положить взбитые сливки.

ЯИЧНЫЙ ЛИМОНАД

Сок одного лимона, 1 яйцо, 1 ст. ложку сахара, 100 г воды, лед взбить в миксере до пены и вылить в высокий бокал.

ЯИЧНЫЙ ФИЗ

Сок 1 лимона, 50 г ванильного сиропа, 1 яйцо, 2 кубика льда смешивать в шейкере в течение 2 минут. Долить газированной водой.

ЯИЧНЫЙ АЙС-КРИМ

• *10 желтков, 500 г сливочного мороженого, 100 г взбитых сливок, 1 л молока, 3/4 стакана сахара*

Растереть желтки с сахаром и разбавить молоком. Мороженое положить равными частями в бокалы. Залить растертыми с молоком желтками, а сверху украсить взбитыми сливками. Подавать в креманках.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Желток растереть с чайной ложкой сахара, пока смесь не побелеет и не увеличится вдвое. Добавить какао или растворимый кофе, свежую клубнику или другие ягоды.

ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР

• *2 яйца, 2 желтка, 1/2 л молока, 1/4 л коньяка, 1 ч. ложка лимонного сока*

Растереть яйца с желтками, добавить постепенно кипящее молоко, лимонный сок и в последнюю очередь коньяк. Все это вылить в бутылку, хорошо взбить и поставить в прохладное место.

ЯЙЦА С МОЛОКОМ

• *2 желтка, 200 г молока, 30 г сахара*

В стакане хорошо растереть желтки с сахаром и залить молоком, размешать и сразу подавать. Этот напиток можно подавать в холодном или горячем виде.

ЯИЧНЫЙ ФЛИПП

• *1 желток, 120 г молока, 30 г малинового сока, 20 г сахарного сиропа*

Все компоненты смешивать в миксере в течение 1 минуты. Подать в бокале.

МОЛОКО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

• *4 желтка, 2 стакана молока, 4 ч. ложки сахарной пудры, 4 ложки коньяка*

Желтки растереть с сахарной пудрой, влить коньяк, а затем горячее молоко, все время помешивая. Налить в нагретые чашки и сразу подать.

ЯИЧНЫЙ МЕД

• *5 желтков, 1 л молока, 150 г меда*

Желтки хорошо взбить и постепенно, непрерывно помешивая, соединить с горячим молоком и медом. Полезен ослабленному организму.

СТУДЕНЧЕСКИЙ НАПИТОК

В стакан положить 1 желток, 40 г кофейного сиропа, долить крепким горячим чаем.

КАСТЭРД

• *4 желтка, 4 ч. ложки черного чая, 100 г сахара, 1/2 л сливок, 1/2 стакана кипятка*

В большом фарфоровом чайнике заварить чай, заливая его вначале кипящей водой, а затем кипящими сливками. Дать настояться 10 минут. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить 1/2 стакана чая и вылить в чайник, размешивая как можно быстрее, чтобы желтки не свернулись. Настаивать еще 2–3 минуты и пить.

СОУСЫ

СОУС ЯИЧНЫЙ

• *4 сваренных вкрутую яйца, 4 сырых желтка, 500 г растительного масла, 50 г лимонного сока, лук зеленый, соль*

Желтки вареных яиц протереть сквозь сито и соединить с сырыми желтками, добавить соль и лимонный сок, постепенно ввести тонкой струйкой растительное масло, растирая, довести до консистенции соуса. В готовый соус ввести рубленые белки яиц и зеленый лук.

СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ

• *1 желток, 30 г масла, 1/4 лимона*

Распустить масло, положить в него желток и, поставив посуду в горячую воду, взбивать его. Когда соус сгустится, снять с плиты, добавить соль, лимонный сок. Соус подается к вареной рыбе.

СОУС ЯИЧНЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ

• *7 вареных вкрутую яиц, 250 г растительного масла, 150 г горчицы*

Яичный желток протереть через сито, а белок измельчить, после чего добавить растительное масло и столовую горчицу, все хорошо перемешать. Соус рекомендуется к холодному мясу.

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ

• *3 желтка, 350 г растительного масла, 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса, по 1 ч. ложке горчицы, соли, сахара*

В глубокую тарелку положить яичные желтки, соль, сахар, горчицу, растереть деревянной ложкой до получения однородной массы. При непрерывном помешивании вливать небольшими порциями масло. Когда соус загустеет, добавить уксус или лимонный сок – они придадут соусу белизну и острый вкус.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЯИЧНЫЙ СОУС

• *5 сваренных вкрутую яиц, 250 г растительного масла, 30 г столовой горчицы, 10 г сахара, 100 г уксуса, 100 г маринованных огурцов, зелень, перец*

Яичный желток протереть сквозь сито, смешать с растительным маслом, горчицей, сахаром, солью, уксусом, перцем. Всю массу взбить. Белок, огурцы, зелень мелко порубить и смешать со взбитой массой. Этот пикантный соус рекомендуется к холодному мясу и дичи.

ПОЛЬСКИЙ СОУС

• *8 сваренных вкрутую яиц, 500 г сливочного масла, лимонная кислота, зелень*

В размягченное сливочное масло добавить рубленные мелко яйца, соль, лимонную кислоту или сок, мелко нарезанную зелень и все перемешать. Соус подается к блюдам из отварной рыбы.

ЯИЧНЫЙ СОУС СЛАДКИЙ

• *5 яиц, 5 желтков, 300 г сахара, 500 г белого виноградного вина, 1 лимон*

Сырые яйца и желтки тщательно смешать с сахарным

песком, столовым белым вином, цедрой лимона и проварить на слабом огне, непрерывно взбивая. Когда соус увеличится в объеме в два-три раза и температура его достигнет 70–75 °С, вынуть из соуса цедру. Яичный соус подается к пудингам, шарлоткам.

ИЗ СТАРИННЫХ РЕЦЕПТОВ

ЯЙЦА СДОБЛЕННЫЕ

Растопить в кастрюле сливочное масло, опустить очищенные, сваренные вкрутую яйца, посыпать солью, тертым мускатным орехом, крупно истолченным перцем, добавить сметаны, помешивать на умеренном огне очищенным деревянным прутиком (лучше всего ивовым) до образования соуса, затем подать.

ЯИЧНЫЙ А-ЛЯ ТРИБ

5–6 яиц сварить вкрутую, нарезать кружочками, уложить в кастрюлю или на огнеупорное блюдо, добавить 50 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки горчицы, соли по вкусу и немного воды. Потушить немного на умеренном огне и подать.

ЯИЧНИЦА ПО-РУССКИ

• *4 яйца, 4–5 картофелин, 1 стакан молока, зелень*

Сырые яйца растереть с солью, добавить молоко, размешать. Картофель очистить, нарезать кубиками, брусочками, уложить на смазанную маслом сковороду и залить яично-молочной смесью. Запечь в духовке до готовности. Готовую яичницу посыпать мелко нарезанной зеленью.

ЯИЧНИЦА С МЕДОМ

• *6 яиц, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки меда, 20 г сливочного масла*

Сырые яйца размешать с молоком. Вылить смесь на разогретую сковороду и довести до загустения. Готовую яичницу разрезать на квадраты и облить каждую порцию медом.

ЯИЧНИЦА ВЗБИТАЯ

• *3 яйца, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки молока, соль*

В маленькой кастрюле растопить сливочное масло, сюда же вбить яйца, влить молоко, посолить и взбить. Затем поставить на средний огонь и варить, непрерывно помешивая, до загустения, снять с огня и еще некоторое время мешать.

При подаче на стол выложить в тарелку, обложить гренками из белого хлеба.

ЯИЧНЫЕ КРОКЕТЫ

• *5 сваренных вкрутую яиц, 2 желтка, 60 г муки, 0,4 л молока, 60 г сливочного масла, соль, зелень*

Яйца очистить и не очень мелко изрубить. Приготовить густой молочный соус: муку спассеровать с маслом, не допуская изменения окраски муки, развести горячим молоком непрерывно помешивая, добавить соль и кипятить 5–7 минут. В готовый соус примешать 2 сырых желтка, положить рубленые яйца и столовую ложку мелко нарезанной зелени, посолить, все хорошо перемешать и выложить на блюдо, смазанное маслом. Остывшую массу взять столовой ложкой, скатать в форме яиц, смочить в яичном белке, обвалять в сухарях и жарить в разогретом масле.

Готовые крокеты уложить на блюдо, украсив зеленью. Можно к крокетам подать зеленый салат или горячий томатный соус.

ЯИЧНИЦА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Очищенный картофель сварить, протереть, добавить масло, соль, горячее молоко. Пюре выложить на сковороду, посыпать тертым сыром, сделать углубления по количеству яиц. В каждое углубление выпустить по 1 яйцу и поставить в духовку.

ЯИЧНАЯ ЗАКУСКА СМОЛЕНСКАЯ

Отварить яйца вкрутую. Желтки растереть с чесноком и красным перцем, а затем смешать со сметаной в ровную пасту. Белок мелко посечь и примешать к пасте. Все слегка посолить и развести квасом, чтобы получилась жидкая кашица.

ПАСХАЛЬНЫЙ САЛАТ

• *10 яиц, 50 г растительного масла, соль, перец*

Сваренные вкрутую яйца очистить и нарезать кружками. Разложить в салатницы, посолить, поперчить, полить маслом.

ЯИЧНОЕ СУФЛЕ

• *2 яйца, 30 г молока, 40 г твердого сыра, сливочное масло*

Молоко смешать с тертым сыром, прогреть, чтобы сыр расплавился. Соединить все со взбитыми яйцами, посолить, переложить в чашки, смазанные маслом, и довести до готовности на водяной бане.

ЗАКУСКА ИЗ ЯИЦ РУССКАЯ

• *6 яиц, 4 соленых огурца, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакана сметаны, зелень*

Лук мелко нашинковать и обжарить в масле. Соленые огурцы мелко порезать и потушить вместе с луком. Вареные яйца растереть вместе с солью. Растертые яйца соединить с луком и огурцами, перемешать. Подавать на стол со сметаной.

ЯЙЦА В ТЕСТЕ

• *8 яиц, 1/2 стакана муки, 1/3 стакана молока, масло растительное, соль, зелень*

Желтки двух сырых яиц отделить от белков. Муку всыпать в миску, добавить молоко, яичные желтки, масло, хорошо все растереть. Белки взбить и влить в тесто, посолить, перемешать. Тесто должно напоминать густую сметану. Оставшиеся яйца (6 шт.) сварить вкрутую, разрезать пополам и, обмакивая в тесто, жарить во фритюре. Обжаренные яйца уложить на блюдо с зеленью.

ЯИЧНЫЕ БЛИНЫ

• *8 желтков, 2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, сахар, соль, масло*

Яичные желтки хорошо растереть вместе с солью и сахаром. Добавить муку, молоко, сливочное масло, замесить жидкое тесто. Тесто нужно хорошо взбить и выпекать блины обычным способом.

ПАСХАЛЬНАЯ ГРУДКА

• *15 яиц, 1 л молока, молотый перец, соль*

Яйца взбить и добавить постепенно молоко, немного молотого перца и соли. Довести до кипения и, все время помешивая, варить, пока яйца в молоке не свернутся. Снять с огня, процедить через густую марлю или белое полотно, которое затем завязать и оставить на сутки, чтобы стекла жидкость. Готовый остывший сыр нарезать ломтями, подавать с тертым хреном.

ОМЛЕТ ПЕЧЕНЫЙ

6 яиц разбить, всыпать мелко рубленную петрушку, полную ложку сухарей, кусочек масла, перемешать. На горячую сковороду положить масло, растопить, влить яйца и поставить в печь. Когда слегка подрумянится, перевернуть, свернуть в трубочку, накрыть крышкой. Кода омлет подрумянится, нарезать наискосок ломтиками, огарнировать шпинатом.

ОМЛЕТ С ВАРЕНЬЕМ

7 желтков вымешать добела с полстаканом сахара, положить цедру лимона или корицы, потом 3 ложки растительного масла, 1/3 стакана муки и 7 сбитых белков. Сковороду с маслом разогреть, вылить тесто и поставить в печь минут на 10–15. Как только испечется, тотчас положить варенье без сиропа, свернуть в трубку, поставить еще в печь на 5 минут. Подавая, разрезать наискось, сложить на блюдо в виде гирлянды, а середину наполнить следующей массой: в один стакан вишневого сиропа положить пену из 6 белков, размешать, наполнить середину и вставить в печь на несколько минут.

ЯЙЦА С ЧЕСНОКОМ

• *2 яйца, 30 г сметаны, 30 г кваса, 5 г чеснока, зелень*

Яйца сварить вкрутую, очистить, белки мелко порубить, желтки растереть с солью и сметаной, добавить квас, рубленый чеснок. Белки положить в салатник, заправить растертыми желтками и посыпать зеленью.

ЯЙЦА КРАШЕНЫЕ

Яйца для Пасхи красятся разными манерами.

• Красят их в лоскутках шелковой линючей материи разных цветов. Лоскутки эти надо расщипать, смешать, яйца вымыть хорошенько, вытереть дочиста, потом опять смочить, обернуть в шелк, причем накладывать на яйца еще узорами вырезанные кусочки синей сахарной бумаги. Все это покрыть ветошкою, обвязать нитками, спустить в кастрюльку с теплой водой. От той минуты, как закипит, варить 10 минут, вынуть, остудить, тогда уже снять ветошку и шелк.

• Вымыть яйца дочиста, вытереть их, обернуть ветошкою, перевязать нитками и сверху местами накапать чернил деревянной палочкой; опустить в воду и, когда закипит, варить 10 минут, вынуть, остудить, тогда снять ветошку.

• Красят в красную краску, а именно: в горшок средней величины всыпать 1/4 фунта (100 г) сандала, налить холодной воды, оставить до следующего дня, потом поставить на плиту. Когда закипит, всыпать 1/2 лота (6,5 г) квасцов, размешать, опустить яйца, подержать на краю плиты, пока яйца не окрасятся, тогда поставить на большой огонь, кипятить их минут 10, далее остудить, вынуть из краски, вытереть ватой, намоченной в подсолнечном масле, потом вытереть досуха полотенцем, сложить на блюдо на салфетку. В одной и той же краске можно красить две-три перемены.

• Красят точно так же в желтую краску, причем варят яйца в шелухе от луковиц или в листьях молодой березы. Для разнообразия, окрасив яйца в красной краске, кладут их еще в желтую, а окрашенные в желтую – опускают в красную.

ЗАРУБЕЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЯЙЦА ПАШОТ ПО-АНГЛИЙСКИ

• *2 яйца, 20 г сыра, 10 г масла, хлеб белый*

Яйца отварить "в мешочек", очистить и положить на гренки; гренки поместить на сковороду, яйца посыпать тертым сыром и полить нагретым сливочным маслом. Сковороду поставить на 2 минуты в жарочный шкаф. Подать гренки на блюдце, поместить в центре пучок салата.

ЯЙЦА ПО-ШОТЛАНДСКИ

• *5 яиц, 150 г ветчины, 15 г сухарей, растительное масло, соль, перец молотый*

Ветчину пропустить через мясорубку, добавить сухари, черный молотый перец, яйцо. Остальные яйца отварить вкрутую, очистить, обвалять в подготовленной массе и обжарить во фритюре. Затем каждое яйцо разрезать вдоль и подать на гренке.

ЯЙЦА ПО-ЕГИПЕТСКИ

• *2 яйца, по 25 г репчатого лука и лука-порея, 30 г масла сливочного, соус белый*

Лук репчатый и лук-порей нарезать кольцами, пассеровать на сливочном масле до мягкости, посыпать солью и черным перцем, добавить белый соус. Полученную смесь выложить на смазанную маслом сковороду, залить яйцами и запечь.

ЯЙЦА ПО-АФРИКАНСКИ (ЭФИОПИЯ)

• *2 яйца, 30 г ветчины, 15 г сливочного масла, 20 г помидоров, плов рисовый, соус томатный, гренки*

На гренки положить по кусочку обжаренной ветчины, а на нее – сваренные "в мешочек" яйца. Полить яйцо томатным соусом и гарнировать рисовым пловом, смешанным с мелко нарубленными помидорами.

ЯЙЦА С МОЗГАМИ И СМЕТАНОЙ (МАДАГАСКАР)

• *2 яйца, 50 г мозгов, 20 г сметаны, сливочное масло*

Сырые яйца взбить, добавить мелко нарезанные, вымоченные говяжьи или телячьи мозги, сметану, посолить, вылить на горячую сковороду со сливочным маслом и довести до сгущения на слабом огне.

ЯЙЦА ПО-ТУНИССКИ

• *2 яйца, 2 головки репчатого лука, зубок чеснока, 15 г масла растительного, 250 г помидоров, 15 г сладкого перца, зелень, соль*

Мелко нарезанный лук и чеснок слегка поджарить в масле, туда же положить половинки помидоров и перец, на-

резанный полосками. Посыпать перцем и солью и тушить на слабом огне 20 минут. Вылить яйца и запечь в жарочном шкафу. Подать блюдо на сковороде, посыпав обильно зеленью.

ЯЙЦА "ФИЛОСОФ" (ШВЕЙЦАРИЯ)

• *2 яйца, 40 г мозгов, 10 г грибов, сливочное масло, перец, соль*

Мозги сварить в соленой воде, нарезать, припустить с маслом, поперчить, выложить на сковороду, смазанную маслом, залить яйцами и запечь. На каждое готовое яйцо положить медальончик из мозга, а на него – кусочек гриба и в таком виде подать.

ЯЙЦА "ОМЕР-ПАША"

• *2 яйца, 30 г помидоров, 15 г сыра, 1 головка репчатого лука, соус томатный, сливочное масло*

Луковицу нашинковать и припустить с маслом, добавить очищенные от кожицы, мелко нарезанные помидоры, полученную смесь поджарить, залить яйцами, посыпать сыром и запечь. Вокруг яиц сделать ободок из томатного соуса.

ЯЙЦА ПО-ТУРЕЦКИ

• *2 яйца, 30 г куриной печени, 10 г помидоров, мясной сок, сливочное масло*

Куриную печень припустить с маслом, залить мясным соком, добавить мелко нарезанные помидоры и выложить на смазанную маслом сковороду. Приготовленную смесь залить яйцами, посолить и запечь.

ЯЙЦА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

• *2 яйца, 50 г шпината, 10 г сыра, молоко или сливки, сливочное масло, соль, перец*

Дно и стенки кокотницы выложить тонким слоем шпината, тушенного в сливочном масле, яйца взбить, посолить, поперчить, вылить в кокотницы и потушить. Когда яичная масса загустеет, влить сливки, посыпать тертым сыром и быстро подрумянить верх в жарочном шкафу.

ЯЙЦА "МЕТТЕРНИХ" (АВСТРИЯ)

• *2 яйца, 150 г свежих грибов, 15 г сыра, сливочное масло*

Свежие грибы мелко порезать и припустить с маслом, посолить, вылить на них яйца, посыпать тертым сыром и запечь.

ЯЙЦА ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

• *2 яйца, 20 г сушеной рыбы, майонез, зелень, перец молотый*

Сваренные вкрутую яйца разрезать на половинки. Желтки вынуть, мелко порубить с размоченной сушеной рыбой, поперчить и полученной смесью нафаршировать белки. Зелень петрушки пропустить через мясорубку и смешать с майонезом. Полученный зеленый майонез вылить в блюдо и сверху уложить фаршированные яйца. По краям блюдо украсить креветками.

ЯЙЦА "ОКИНАВА" (ЯПОНИЯ)

• *2 яйца, 20 г риса, 40 г мяса крабов, 80 г помидоров, 20 г перца зеленого, майонез, желе, соус томатный*

Рис отварить и охладить. Помидоры очистить от кожицы и мелко порезать. Рис смешать с помидорами, нарезанным перцем, крабами, залить майонезом и томатным соусом. Полученной смесью заполнить корзиночки из слоеного теста. Яйца, сваренные вкрутую, залить майонезом, смешанным с растворенным желатином, украсить дольками помидора и, когда желе застынет, уложить в корзиночки. Подать на салфетках.

ЯЙЦА "ФЛАМЕНКО"

• *5 яиц, 150 г ветчины, 1 головка репчатого лука, 3 помидора, 1 стакан бульона, 1/2 стакана зеленого горошка, сладкий и острый сладкий перец, 2 картофелины, шпик*

Ветчину поджарить с луком, посыпать красным перцем, помидоры порезать, посыпать сахаром. Все охладить, влить бульон, добавить зеленый горошек, картофель, нарезанный кубиками, мелко нарезанный перец. Варить овощи полчаса, выложить на противень, сверху выпустить 5 яиц (на небольшом расстоянии друг от друга), а в промежутках положить кусочки шпика. Запекать в течение 10 минут.

ЯЙЦА ПО-АМЕРИКАНСКИ – БЕНЕДИКТИН

2 яичных желтка, 2 ст. ложки сливок, 1 ст. ложку сыра тертого, рюмку десертного вина смешать и поставить на паровую баню. Массу помешать, посолить и поперчить. Отдельно приготовить 4 глазуньи, четыре ломтика поджаренного хлеба, четыре ломтика шпика, обжаренного с дольками одного помидора. Ломтики хлеба намазать маслом, на него положить по ломтику шпика, дольке помидора и глазуньи, все это залить приготовленным на паровой бане соусом и подать на стол.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Чтобы сварить яйцо всмятку, его опускают в кипящую воду на 2–3 минуты, "в мешочек" – на 5, вкрутую – на 8–10 минут.
- Если варить яйца на сильном огне, белок становится твердым, а желток более мягким. Если варить на медленном огне, желток приобретает твердость, а белок остается рыхлым. Рекомендуется варить яйца на медленном огне.
- Не следует взбивать белки в алюминиевой посуде: от алюминия белки темнеют.
- Чтобы узнать, свежее ли яйцо, нужно опустить его в воду: свежее яйцо сейчас же опустится на дно, а испорченное – плавает.
- Желтки с сахаром быстрее растираются в теплом месте.
- Чтобы быстрее отделить белок от желтка, следует разбить яйцо над чистой воронкой: белок соскользнет вниз, а желток останется на воронке.
- Для того чтобы отличить вареное яйцо от сырого, его вращают. Вареное яйцо вращается быстро и долго, а сырое, сделав 1–2 оборота, останавливается.
- Сваренные яйца надо немедленно опустить в холодную воду, иначе их трудно будет очистить.
- Яйца сохраняются надолго, если их предварительно смазать смальцем, чтобы закрылись все поры, завернуть в бумагу и поместить в холодном месте.
- Яйца сохраняются лучше, если лежат тупыми концами вверх. Хорошо положить их в кастрюлю с холодной водой.
- Если вам нужен только белок, проткните яйцо толстой иглой с двух противоположных сторон: белок вытечет, а желток останется в скорлупе.
- Желтки, предназначенные для сладких блюд, лучше растирать с сахаром в фарфоровой или фаянсовой посуде.

• Посуду, в которой должны взбиваться белки, тщательно вымыть, и так же тщательно протереть, чтобы не осталось следов жира, так как белок с капельками жира не взбивается.
• Чтобы быстрее взбить белок в густую пену, добавьте в него щепотку соли или сахара или несколько капель лимонного сока.
• Если во взбиваемый белок добавить столовую ложку воды, количество пены увеличится.
• Взбивать белки следует в просторной и достаточно глубокой посуде; чтобы посуда не скользила по столу, можно подложить под нее влажное полотенце.
• Лопнувшее сырое яйцо при варке не вытечет, если трещину смазать лимонным соком.
• Яйца при варке не треснут, если на дно кастрюли положить перевернутое блюдце, а воду посолить.
• Чтобы в тесто не попало испорченное яйцо, его разбивают сначала в отдельную посуду, а затем добавляют к остальным продуктам.
• Яйцо, используемое для смазки изделия, размешивают в небольшом количестве воды.
• Омлет и яичницу жарят в небольшом количестве жира и на слабом огне.
• Утиные и гусиные яйца хорошо использовать для салатов и вторых жареных блюд. Для кондитерских изделий они не годятся, так как имеют специфический вкус.
• Желтки можно хранить в стакане, добавив туда немного растительного масла. Можно сохранить их в банке с холодной водой.
• Замороженное яйцо перед употреблением следует подержать в холодной подсоленной воде.
• Мясной бульон станет прозрачным, если во время варки добавить в него яичный белок. После того как белок впитает в себя пену, его удаляют.
• Количество майонеза увеличится, если добавить к нему взбитый в пену белок.
• Если яйцо варить свыше 10 минут, то поверхность желтка становится темной.
• На одно яйцо нужно брать не менее 0,2 л воды, иначе от опущенного яйца она охладится и варка будет длиться на 1–2 минуты больше.
• Измельченная яичная скорлупа – прекрасное средство для чистки бутылок, графинов.
• Взбитые белки нужно вводить в тесто в последнюю очередь, причем тотчас после их приготовления и размешивая непрерывно сверху вниз, чтобы не осели.

• Яйца, хранившиеся в холодном месте, надо подержать некоторое время при комнатной температуре, иначе при варке их скорлупа лопнет.
• Если белок добавить в сметану – сметана лучше взбивается.
• Волосы станут мягкими и шелковистыми, если за 1–2 часа до мытья натереть их смесью желтка с лимонным соком (1/2 лимона на 1 желток).
• Маска из яичного желтка разглаживает сухую кожу: 1 желток смешать с 1 ч. ложкой растительного масла, нанести на лицо и через 20 минут смыть холодной водой.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Вступление 3
Пасты и масло для бутербродов 5
Яичная паста с зеленым перцем 5
Паста из желтков 5
Яичная паста со сметаной 5
Яичная паста с зеленью 5
Яичная паста с помидорами 5
Яичное масло 6
Яичное масло из омлета 6
Яичное масло с картофелем 6
Яичное масло с зеленым луком 6
Бутерброды 6
Бутерброд с яйцом и зеленью 6
Бутерброд с яйцом и сельдью 7
Бутерброд с яйцом и грибами 7
Бутерброд с яйцом, луком и сельдью 7
Бутерброд с яйцом и ливерной колбасой 7
Бутерброд с запеченным омлетом 7
Бутерброд с яичной массой 7
Бутерброд с яйцом и солеными помидорами 7
Бутерброд с паштетом из яиц 8
Сандвичи с пастой из яиц и огурцом 8
Канапе с рублеными яйцами 8
Бутерброд "Любительский" 8
Бутерброд с запеченным яйцом 8
Бутерброд с яйцом и килькой 9
Бутерброд с омлетом 9
Бутерброд с яйцом, майонезом и килькой 9
Бутерброд с яйцом и сельдереем 9
Бутерброд с яйцом и огурцом 9
Декоративные бутерброды 10
Бутерброд с яйцом и хреном 10
Гренки с желтками 10
Гренки для холостяков 10
Яйца вареные 10
Яйца "в мешочек" 10
Яйца всмятку 10
Яйца "в рубашке" 11
Яйца вкрутую 11
Яйца по-венски (в стакане) 11
Крутые яйца в холодном соусе 11
Крутые яйца с ветчиной или селедкой 12

Яйца вареные под разными соусами 12
Яйца ароматические 12
Яйца копченые (китайское блюдо) 12
Яйца по-египетски — хамине 13
Яйца по-итальянски 13
Бульоны и супы 13
Бульон с омлетом 13
Бульон с сырым яйцом 13
Бульон с омлетом "Оригинал" 13
Бульон с яичными хлопьями 14
Суп с яичной пассеровкой 14
Суп с яичными клецками 14
Сладкий суп из яиц и молока 14
Яичницы 14
Яичница-глазунья 14
Яичница-глазунья со сметаной 15
Яичница со шпиком, корейкой, окороком 15
Яичница с сельдью 15
Яичница с черным хлебом 15
Яичница с зеленой фасолью 15
Яичница с помидорами 15
Яичница "Ройяль" с сыром 16
Яичница по-таежному 16
Яичница любительская 16
Яичница с грибами 16
Яичница по-деревенски 16
Яичница с овощами и зеленью 17
Яичница с картофельным пюре и сельдью 17
Яичница, запеченная с помидорами 17
Яичница тушеная 17
Яичница, запеченная в духовке 18
Яичница "Портмоне" 18
Взбитая яичница 18
Глазунья по-болгарски 18
Яичница по-абхазски 18
Яичница а-ля Сентелли 19
Яичница по-чешски 19
Яичница по-американски 19
Яичница по-румынски 19
Яичница по-немецки 19
Яичница по-голландски 20
Яичница по-швейцарски 20
Яичница по-итальянски 20
Яичница по-кубински 20
Яичница гуцульская 21
Яичница по-тирольски 21
Яичница "Деликатес" 21
Омлеты 21
Омлет натуральный 22
Омлет с колбасой 22
Омлет с мясным фаршем 22
Омлет с семгой 22
Омлет с рыбными консервами 22

Омлет с сельдью 23
Омлет с салакой 23
Омлет по-крестьянски 23
Омлет с сыром 23
Омлет с сыром и картофелем 23
Омлет с грибами 24
Омлет фаршированный 24
Омлет с зеленым луком 24
Омлет с помидорами 24
Омлет с горошком 24
Омлет с овощами 25
Омлет со шпинатом 25
Омлет с кукурузой 25
Омлет с яблоками 25
Омлет паровой с морковью 25
Омлет с морковью 26
Омлет с вареньем 26
Омлет с ликером 26
Омлет по-шотландски 26
Омлет по-бельгийски 26
Скроб 27
Драчена 27
Омлет в стакане 27
Омлет "Фантази" 27
Омлет в сахарной пудре 27
Омлет по-болгарски 28
Омлет "София" 28
Омлет летний 28
Омлет по-американски 29
Омлет с гренками 29
Омлет "Мехико" 29
Омлет с ананасом 29
Омлет по-гречески 30
Новогодний омлет 30
Омлет с грибами "Гурман" 30
Омлет с ветчиной 30
Омлет из яичных белков с брынзой 31
Омлет с клубникой или малиной 31
Омлет с орехами и изюмом 31
Омлет "Изюминка" 31
Омлет по-английски 32
Омлет по-испански 32
Омлет по-австрийски 32
Закуски из яиц 32
Яйца под майонезом 32
Яйца с тертым хреном 33
Яйца под майонезом с гарниром 33
Яйцо вареное в салате 33
Яйца с сырным кремом 33
Закуска пикантная 34
Закуска летняя 34
Яйца с плавленым сыром и ветчиной 34
Яйца с селедочным маслом 34

Яйца в помидорах 34
Яйца в ветчине 35
Яйца рубленые с зеленым луком 35
Яйца в татарском соусе 35
Салаты с яйцом 35
Салат из яиц 35
Острый салат из яиц 36
Салат из яиц со шпиком 36
Салат из яиц с шампиньонами 36
Салат из яиц с маринованными овощами 36
Салат "Здоровье" 36
Салат из яиц и рыбы в томате 37
Салат из яиц со сладким перцем 37
Салат из яиц с икрой 37
Салат из яиц с сельдью 37
Салат из яиц с пряными травами 37
Салат из яиц с майонезом и паприкой 38
Салат из яиц с рисом 38
Салат из яиц с окороком 38
Салат из яиц с горчичным майонезом и яблоками 38
Салат из яиц с соленой рыбой 38
Салат из яиц с фруктами 39
Салат из яиц с томатной пастой 39
Салат из яиц по-чешски 39
Салат "Грибок" из яиц 39
Салат из яиц и сыра 40
Заливные изделия с яйцом 40
Заливное яйцо с креветками 40
Заливное яйцо с овощами 40
Заливное яйцо на картофельном салате 40
Заливное яйцо с икрой 40
Заливное яйцо с паприкой 40
Заливное яйцо с анчоусами 41
Заливное яйцо с окороком 41
Заливное яйцо с рыбой 41
Заливное яйцо с горчичным майонезом 41
Заливное яйцо в формочках 41
Яйцо заливное 41
Яйца фаршированные 42
Яйца, фаршированные икрой 42
Яйца, фаршированные селедкой 42
Яйца, фаршированные ветчиной 42
Яйца, фаршированные печенью 42
Яйца, фаршированные грибами 43
Яйца фаршированные с ореховым соусом 43
Фаршированные яйца "Оригинал" 43
Яйца, фаршированные шпинатом (крапивой) 44
Яйца, фаршированные луком 44
Фаршированные "Гномики" 44
Фаршированные яйца в помидорах 44
Яйца, фаршированные рыбными консервами 45
Яйца, фаршированные по-разному 45
Яйца, фаршированные сельдью и маслинами 46

Горячие блюда из яиц 46
Яичные котлеты 46
Котлеты из яиц "Пикантные" 46
Аппетитные котлеты 46
Крокеты из яиц 47
Яйца, запеченные в сметане 47
Яйца по-крестьянски 47
Яйца в ветчине 47
Яйца по-венгерски 48
Яйца по-немецки 48
Яйца фаршированные запеченные 48
Яйца, запеченные с лапшой 48
Яйца, запеченные в помидорах 48
Яйца для гурманов 49
Вареники с яйцами 49
Яйца в сметане 49
Пикантное блюдо 49
Яйца с соусом 49
Яйца с картофелем и сыром 50
Яйца с отварной говядиной 50
Яйца по-украински 50
Оригинальные блюда из яиц 50
Сеченики из яиц 50
Яичная бабка 51
Чучу (азербайджанское блюдо) 51
Яйца по-загорски 51
"Мухоморы" из яиц 51
Яичные "гнезда" 51
Яйца в "гнездышке" из мяса 52
"Матрешки" из яиц 52
Рулет яичный 52
Закуска "Птичье гнездо" 53
"Зайчики" из яиц 53
Яйца в винном соусе 53
Яйца по-восточному 53
Яичное суфле с цветной капустой 54
Яйца — венские шары 54
Сладкие блюда 54
Печенье "Поцелуй феи" 54
Печенье "Ласточкино гнездо" 54
Печенье из белка "Лакомка" 55
Торт из белков "Воздушный" 55
Ароматное суфле 55
Яичный крем 55
Крем из белков "Нежность" 55
Меренги 56
Мусс из белков 56
Снежки 56
Пудинг яичный 56
Чельпек (татарское яичное блюдо) 57
Яичное суфле 57
Яйца по-королевски 57
Вермишель из яиц 57

Конфеты "Сюрприз" 58
"Плавающие острова" 58
Пудинг яичный паровой 58
Желе яичное 58
Напитки с яйцом 59
Кефир с яйцом 59
Сабайон 59
Яичный чай 59
Яичный коктейль 59
Яичный лимонад 59
Яичный физ 59
Яичный айс-крим 59
Гоголь-моголь 60
Яичный ликер 60
Яйца с молоком 60
Яичный флипп 60
Молоко по-французски 60
Яичный мед 61
Студенческий напиток 61
Кастэрд 61
Соусы 61
Соус яичный 61
Соус яично-масляный 61
Соус яичный с горчицей 62
Майонез домашний 62
Ароматизированный яичный соус 62
Польский соус 62
Яичный соус сладкий 62
Из старинных рецептов 63
Яйца сдобленные 63
Яичный а-ля триб 63
Яичница по-русски 63
Яичница с медом 63
Яичница взбитая 64
Яичные крокеты 64
Яичница с картофельным пюре 64
Яичная закуска смоленская 64
Пасхальный салат 65
Яичное суфле 65
Закуска из яиц русская 65
Яйца в тесте 65
Яичные блины 65
Пасхальная грудка 66
Омлет печеный 66
Омлет с вареньем 66
Яйца с чесноком 66
Яйца крашеные 67
Зарубежные рецепты 67
Яйца пашот по-английски 67
Яйца по-шотландски 68
Яйца по-египетски 68
Яйца по-африкански (Эфиопия) 68
Яйца с мозгами и сметаной (Мадагаскар) 68

Яйца по-тунисски 68
Яйца "Философ" (Швейцария) 69
Яйца "Омер-паша" 69
Яйца по-турецки 69
Яйца по-итальянски 69
Яйца "Меттерних" (Австрия) 70
Яйца по-средиземноморски 70
Яйца "Окинава" (Япония) 70
Яйца "Фламенко" 70
Яйца по-американски — бенедиктин 71
Полезные советы 71

ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСУГА

Плотникова Зоя Евгеньевна

300 БЛЮД ИЗ ЯИЦ (КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ)

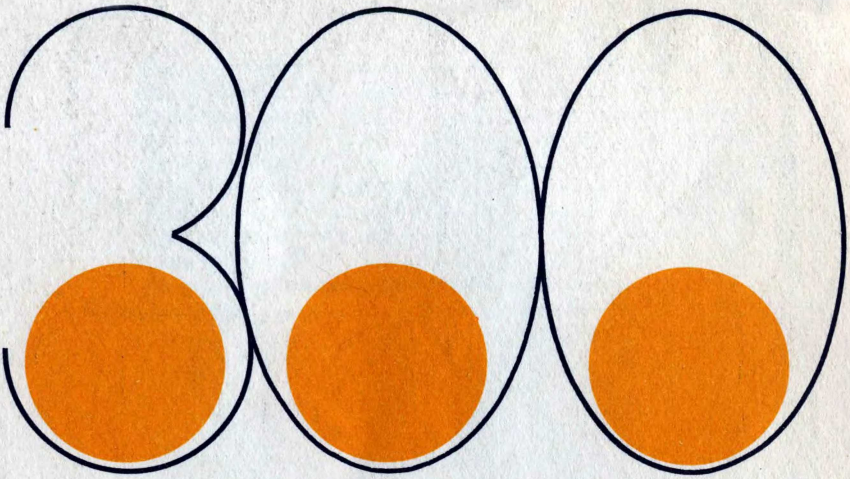
Зав. редакцией *Т. С. Микаэлъян*
Редактор *О. Л. Лисицына*
Художник *В. М. Лукьянов*
Художественный редактор *К. Е. Мацегорин*
Технические редакторы *Н. С. Шуршалова, Т. В. Курилович*
Корректор *В. Н. Маркина*

ИБ № 7892

Сдано в набор 13.03.92. Подписано в печать 19.05.92. Формат 60 x $88^1/_{16}$. Бумага кн. журн. Гарнитура Пресс-Роман. Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,9. Усл. кр. отт. 5,15. Уч.-изд. л. 4,08. Тираж 30 000 экз. Изд. № 145.
"С" № 045 Заказ № 638

Ордена Трудового Красного Знамени издательство "Колос", 107807, ГСП-6, Москва, Б-78, ул. Садовая-Спасская, 18.

Московская типография № 8 Министерства печати и массовой информации Российской Федерации, 101898, Москва, Хохловский пер., 7.



- ПАСТЫ И МАСЛО ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ
- БУТЕРБРОДЫ
- ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ
- БУЛЬОНЫ И СУПЫ
- ЯИЧНИЦЫ
- ОМЛЕТЫ
- ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ
- САЛАТЫ С ЯЙЦОМ
- ЗАЛИВНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ЯЙЦОМ
- ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ
- ОРИГИНАЛЬНЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ
- СЛАДКИЕ БЛЮДА
- НАПИТКИ С ЯЙЦОМ
- СОУСЫ
- ИЗ СТАРИННЫХ РЕЦЕПТОВ
- ЗАРУБЕЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ
- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ